

H.C. Andersens eventyr sætter naturen i scene og beskriver årets gang med afsæt i selv de mindste væsners og planters fortællinger. På samme vis lader *deilig grøftekantsurterne* komme til orde, kartoflerne stå på egne ben og boghveden træde i karakter.

Smørrebrød

HAVET

Stegt sild – Æble – Rødløg – Sennep 110,-
Fisk – Kartoffel – Sauce tartar – Eddike 115,-
Laks – Spidskål – Vagtelæg – Honning 115,-

MARKEN

Græskar – kerner – gulerødder - hybenrose 100,-
Rødbede – Friskost – Peberrod – Rød melde 110,-

STALDEN

Tartar – Tomat – Rodfrugter – Pickles 130,-
Gris – sennep – perleløg - æble 125,-
Fasan – Efterårs svampe – Tyttebær – Brioche 130

FRUGTHAVEN

Pære – Tongabønne – Chokolade - Skovsyre 100,-
Hølundgaard – Figne – Portvin – Valnød 110,-

EN DEILIG FROKOST

2 stykker smørrebrød
(efter køkkenchefens valg)
Et glas øl, vin eller sodavand
225,-

Børnekort

frokost

DE SMÅ GRØNNE

Urtepotte med spyd med oksekødboller – Tomat – Dip 45,-

HUNDESULTEN

Fish'n Chips med rød remoulade og grøn ketchup 95,-

Sprød kylling – Rød remoulade – Grøn ketchup 95,-

EN SMULE SØDT

Vaffel – Frugtsalat – Råcreme med tongabønne 55,-

Den lette sult

Bolle med smør og ost 35,-

Bolle med smør og pålæg 35,-

Croissant 35,-

Dagens kage 45,-

Kannelsnurrer 45,-

Cookies 30,-

Hansen is

SNACKS

Brown bag chips 25,-

Nødder 35,-

Drikke

FADØL

Pilsner, classic 55,-

Albani Mosaik IPA 65,-

FLASKE & DÅSE ØL

Anarkist Hazy IPA 0,5% 55,-

Happy joe cider 45,-

Mikkeller øl 65,-

KOLDE DRIKKE

Pepsi 30,-

Pepsi Max 30,-

Faxe Kondi 30,-

Faxe Kondi Free 30,-

Mirinda Appelsin 30,-

Mirinda Lemon 30,-

Danskvand 30,-

Adelhardt saft 40,-

Flere varianter - spørg tjeneren

VARME DRIKKE

Espresso 30,-

Dobbelt espresso 35,-

Cappuccino 45,-

Cafe latte 45,-

Americano 40,-

Varm chokolade 45,-

Vine

MOUSSERENDE VINE

NV Prosecco DOC Treviso, Extra Dry Sgajo, Perlage, Italien 75,- / 399,-

CHAMPAGNE

NV Champagne Brut Tradition, Christian Péligré, Frankrig 595,-

HVIDVIN

2020 Chardonnay, Loire, Le Bois Chalard, Maison Sauvion, Frankrig 65,- / 349,-

2019 Venizia, Pinot Grigio, Perlage, Italien 75,- / 399,-

2019 Riesling Trocken. Immel Erben, Weingut Wittmann, Tyskland 85,- / 450,-

2018 Whale Pod Chardonnay, Creation Wines, USA 95,- / 499,-

2019 Sancerre Blanc, Domaine Bernard Reverdy, Frankrig 115,- / 645,-

RØDVIN

2019 Primitivo di Puglia Moi, Varvaglione Vigne & Vini, Italien 85,- / 349,-

2018 Rioja Letargo Tempranillo, Bodegas D. Mateos, Spanien 95,- / 399,-

2015 Cabernet Sauvignon Reserva Red Label, Viña Pérez Cruz, Chile 95,- / 399,-

2019 Whale Pod Pinot Noir, Creation Wines, USA 105,- / 545,-

ROSÉ

NV Cuvée des Oliviers Rosé, Château de Montfrin, Frankrig 85,- / 345,-

2020 Pinot & Co. Rosé, Weingut Buchegger, Østrig 85,- / 445,-

DESSERTVIN / HEDVIN

2019 Moscato d'Asti DOCG, Pelassa, Italien 85,- / 399,-

2012 LBV Port Coroa de Rei, Manoel D. Pocas Junior, Portugal 95,- / 599,-

Drinks

GIN & TONIC, 2 CL

- Tribute gin - le tribute tonic 125,-
- Brockman gin - fever tree mediteranian 115,-
- Monkey 47 sloe - fentimans rose 105,-
- Tanqueray gin - fever tree indian tonic 85,-
- Hendrick's gin - fever tree indian tonic 85,-

COCKTAILS

- Limoncello cocktail 135,-
- Aperol spritz 135,-
- Sloe gin fizz 109,-

WHISKEY

- Cragganmore 12 year 65,-
- Eilan gillan islay 65,-

AVEC

- Baileys 39,-
- Cognac no 10 vsop - ragnoud-sabourin 55,-
- Calvados - marquis de saint-loup 55,-
- Grappa de brunello riserva, cordella 55,-