

Morgenmad og frokost

BESTIL HOS OS I BAREN

All day breakfast

kl. 8-14

Morgentallerken	85
Surdejsbrød og rugbrød, blødkogt æg, Gammel Knas, marmelade og pisket smør	
Yoghurt og granola	65
Søftoftes yoghurt med granola og kompot	
Grød	75
Havregrød med hele kerner, kanel- og muscovado sukker, tonkabønne, æble og ristede mandler	
Arme riddere	95
Smørstegt brød, ricottacreme og marmelade	
Omelet	95
Omelet med Fyrmesterost og rugbrød	

Sandwich og salater

fra kl. 10

Flæskestegssandwich	125
Surdejsbolle, mør flæskesteg, sprøde svær og hjemmelavet rødkål, samt friske æbler syltede agurker og rigelig sennepsmayo	
Lun kyllingesalat	125
stegt kylling, palmekål, fermenteret løg og parmesan-valnøddecrumble	
Fra kølemontren	
Rugbrødssandwich (v) med æggesalat og græskar	85
Surdejsbaguette med mortadella og stracciatella ost	85
Surdejssandwich med jordskokkepuré og kål (v)	75
Dagens salater med brød	85
Dagens foccacia	65

Bagværk og kager

Se dagens udvalg af brød, wienerbrød, kager, madbrød og tærter i bageriet

Varme drikke

Kaffe fra Coffee Collective	
Espresso	26
Filterkaffe	35
Cortado	38
Americano	34
Caffe Latte	42
Cappuccino	44
Islatte	48
Ekstra shot	6
Sort iskaffe	45
Te fra Sing Tehus	32
Varm chokolade fra Øllingegaard	38

Kolde drikke

Vores egen æblemost	35
Juice fra Frankly	35
Limonade og iste fra Rebæl	40
Vælg mellem hyldeblomt, rabarber, citron/ingefær eller fersken	
Sodavand fra Naturfrisk	35
Vælg mellem cola, appelsin og sport	
Kombucha fra Læsk	45
vælg mellem hindbær, hyldeblomst og ingefær	
Kold chokolademælk fra Øllingegaard	35
Kold mælk fra naturmælk	25
Danskvand fra Naturfrisk	30
Kande med postevand	15



Vores tilgang

Vores menu er funderet i surdejsbrød og følger sæsonener. Vi bruger råvarer fra lokale gårde og mindre producenter. Vores bageri og konditori er 100% økologisk og maden fra køkkenet er 90% økologisk.

TAG MED HJEM · 33 25 45 95

Meyers Bageri · @meyersbageri · meyers.dk/gl-kongevej · Gammel Kongevej 107

Aften

BESTIL HOS OS I BAREN

Fra kl. 14-20 (sidste bestilling kl. 19.45)

Snacks

Surdejsbrød med smør	35
fra Unika med læsøsalt	
Grønne oliven	50
i med citronskal og urter	
Brisling fra FANGST,	75
med surdejsbrød og citron	
Blåmusling fra FANGST	75
med surdejsbrød og citron	
Buratta	85
med olivenolie og havsalt	

Pizza

Vores surdejspizzaer er bagt på 90% hvedemel tipo 0 og 10 % Mariagertobahvede.

Tomat (v)	85
Tomatsauce, hvidløg, oregano, ekstra jomfru oliven olie	
Margherita (v)	95
Tomatsauce, bøffelmozzarella, basilikum	
Salami	120
Salami, tomatsauce, mozzarella, palmekål	
Svampe (v)	120
Østershatte, porrer, røget Vesterhavsost, bitre urter, sort peber, citron og mozzarella	
Græskar (v)	120
Ristet hokkaido græskar, Blå Kornblomst, græskar kerner, mozzarella, hvidløg og rucola	
Skinke	120
Skinke, dansk mascarpone, rødøl, salvie, syltede pærer	

Pizza dips

Krydret tomat/chili (v)	15
Confiteret hvidløgsmayo (v)	15

Salat og sandwich

Se dagens udvalg i kølemontren

Flæskestegssandwich	125
Surdejsbolle, mør flæskesteg, sprøde svær og hjemmelavet rødkål, samt friske æbler syltede agurker og rigelig sennepsmayo	

Kager og desserter

Se dagens udvalg i kølemontren

Kolde drikke

Vores egen æblemost	35
Juice fra Frankly	35
Limonade og iste fra Rebæl	40
Vælg mellem hyldeblomt, rabarber, citron/ingefær eller fersken	
Sodavand fra Naturfrisk	35
Vælg mellem cola, appelsin og sport	
Kombucha fra Læsk	45
vælg mellem hindbær, hyldeblomst og ingefær	
Kold chokolademælk fra Øllingegaard	35
Kold mælk fra naturmælk	25
Danskvand fra Naturfrisk	30
Kande med postevand	15

Øl

45 DAYS pilsner fra To Øl	45
IPA fra TO Øl	45
Alkoholfri øl fra TO Øl	45

Vin

MOUSSERENDE

Terra Quilla	70 / 415
Terre Bianche, Emilia Romagna, Italien	
Meyers	65 / 375
Riesling, Mosel, Tyskland	

HVID

San Giovanni	65 / 375
Pecorino, Marche, Italien	
Meyers	60 / 350
Riesling, Mosel, Tyskland	

ORANGE

	75 / 425
Matic wines. Pinot gris maceration, Stajerska, Slovenien	

RØD

San Giovanni	65 / 375
Rosso Superiore, Marche, Italien	
Meyers	60 / 350
Côtes du Rhône, Frankrig	