

MENU

HVERDAGE

MAN-FREDAG 11:00-16:30

Avocado på ristet rugbrød med estragonmayonnaise, syltede løg og blandede urter	55,-
Ristet surdejsbrød med røget laks, rygeostcreme og radiser eller hønsesalat, bacon og friske urter	75,-
Grillet sandwich med skinke, ost og sennepsmayonnaise eller bøffelmozzarella, tomat, spinat og pesto	65,-
Dagens suppe med surdejsbrød	65,-
Spidskålsalat med pesto, daddeltomater, ærter og asparges (med parmaskinke 110,-)	75,-
Økologisk ølandshvedebolle (med økologisk smør, ost og marmelade 30,-)	15,-
Dagens udvalg af sødt som croissant, kanelnurre, hindbærnsnitte, kokostop eller cookie	25,-
Dagens skærekage med cremefraiche	20,-

AFTEN

TORS DAG 17:00-20:00

Dagens lune ret Serveres hver torsdag 17:00-20:00	125,-
---	-------

BURGER

ALLE UGENS DAGE

ENIGMA Burger med bøf (150 g) af økologisk oksekød i briochebolle med løgkompot, agurkesalat, tomat og sprød salat samt ristede kartofler, mayonnaise og ketchup	125,-
--	-------

WEEKEND

BRUNCH 09:00-15:00

Brødkurv (ad libitum til 2 pers.) med økologisk ølandshvedebrød, groft rugbrød og rørt smør	40,-
Vaffel med karamel og flødeskum	30,-
Økologisk Thise yoghurt 10 % med mynte, agavesirup og honningristet müsli	35,-
Unika ost Den Hvide Dame (70 g) med chutney og knækbrød	40,-
Økologisk røræg (150 g) af æg fra Niels og Grete	30,-
Avocado med friske krydderurter (100 g) samt røgede og saltede mandler og estragonmayonnaise	35,-
Frisk skåret frugt (230 g) med mynte og friske krydderurter	30,-
Brunchpølse med æblerelish	35,-
Hønsesalat (100 g) af kylling fra Løgismose med bacon og friske urter	35,-
Ferskrøget laks (70 g)	45,-

DRIKKEVARE

VARME

Latte	45,-
Chai latte	45,-
Cappucino	40,-
Cortado	30,-
Flat white	40,-
Espresso	30,-
Americano	30,-
Filterkaffe	30,-
Iskaffe	40,-
T-Town Te (kop/potte)	30,- / 55,-
Varm chokolade	35,-
på Valrhona-chokolade med flødeskum	

KOLDE

Vand i karaffel m/u brus (refill 10,-)	20,-
Friskpresset appelsinjuice	40,-
Naturfrisk sodavand	25,-
Naturfrisk Juice/Ginger Beer	30,-
Meyers Most	25,-
Aqua d'Or (flaske)	25,-
Cocio	25,-
Sodavand	30,-
Coca Cola, Coca Cola Zero	

ØL

Ale No 16 fra Refsvindinge 5,7%	40,-
Corona Extra 4,5%	40,-
Kronenbourg 1664 5,0%	40,-
Øko Thy Pilsner 4,6%	40,-
Øko Thy Classic 4,6%	40,-
Mikkeller Chill Pils 5,5%	50,-
Mikkeller Dream Pils 4,7%	50,-
Mikkeller The National 5,0%	50,-
Mikkeller PPM 4,6%	60,-
Mikkeller Organic Pilsner 5,0%	60,-
Mikkeller Weird Water 6,7%	60,-
Mikkeller Eistrup 5,5%	60,-

VIN

HVID

Chardonnay, Nationale	65,- / 225,-
VDF, Frankrig, 2016	
Riesling, Weingut Paulinshof	350,-
Mosel, Kurfürstlay, Tyskland, 2016	
Petit Chablis, Jean-Marc Brocard	470,-
Bourgogne, Chablis, Frankrig, 2015	
Meyers Hvid	275,-
Riesling, Mosel, Tyskland, 2016	

RØD

Pinot Noir, Maison Sauvion	65,- / 225,-
Beaujolais, VDF, Frankrig, 2016	

Barbera d'Alba, Pelassa	350,-
Piemonte, Italien, 2015	

Cinema Crianza, Cinema Wines	470,-
Castilla y León, Spanien, 2010	

Meyers Rød	275,-
Côte de Rhône, Frankrig	

ROSÉ

Cabernet Franc Rosé	65,- / 225,-
Maison Sauvion, Loire, Frankrig, 2017	

Cuvée Des Oliviers Rosé	285,-
Château de Montfrin, Frankrig, 2017 (økologisk)	

BOBLER

Cava Brut Reserva, Castelloig	325,-
Catalunya, Spanien, 2015	

Cava Brut Rosé, Nadal d.I. Bodella	325,-
Catalunya, Cava, NV, Spanien	

Meyers Bobler	395,-
Riesling, Crémant Brut, Mosel, Tyskland	

ENIGMA

AFTENSMAD

TORSDAG 17:00-20:00

6. juni

Lammefrikassé 125,-

med nye danske kartofler og urter

13. juni

Kylling Danoise 125,-

på frilandskylling fra Løgismose
med syltede agurker, rabarberkompot,
skysauce og smørsauterede kartofler

20. juni

Frikadeller 125,-

med stuvet sommerkål

MEYERS

ENIGMA

AFTENSMAD

TORSDAG 17:00-20:00

6. juni

Lammefrikassé 125,-

med nye danske kartofler og urter

13. juni

Kylling Danoise 125,-

på frilandskylling fra Løgismose
med syltede agurker, rabarberkompot,
skysauce og smørsauterede kartofler

20. juni

Frikadeller 125,-

med stuvet sommerkål

MEYERS