



Frokost

12.30 - 14.00

Gordal oliven - 45,-

Saucisson - 45,-

Trøffelmandler - 45,-

*

Buratta - majs - tomat - pistacie - 145,-

Sprød kylling - caesardressing - parmesan - romaine - 165,-

Tatar - bearnaise - pommes allumettes - romaine - 175,-

(Serveres m/smørstegt rugbrød & salat med vinaigrette)

Sprød kulmulle - blomkål - citron timian - muslingesauce - 235,-

Steak sandwich - chipotle - syltede tomater - vesterhavsost - 235,-

*

Fylt chokolade - 25,-

Karamel creme brûlée - passionsfrugt - hasselnødder - 95,-

Spørg tjeneren for allergener.

Der tages forbehold for ændringer i menu & vin.

Afregning med internationale kreditkort pålægges et gebyr af det samlede købsbeløb.



Drikkevare

Bobler

N.V - Albert Sounit - Cremant de Bourgogne- 115/650,-

Hvidvin

2024 - Sauvignon blanc - Château Carbonneau - 105/550,-

2023 - Riesling - Leitz - 110/595,-

2023 - Chardonnay - Domaine Duvert - Mâcon-Villages - 115//690,-

Rosé

2024 - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 115/650,-

Rødvin

2022 - Spätburgunder - Jean Stodden - 115/650,-

2022 - Barbera d'Alba - Rinaldi - Marziano Abbona - 120/680,-

2022 - Tempranillo/Garnacha - Reserva - Marquesado - 115/650,-

Sødvind

N.V - Moscato - Petes Pure -85/395,-

2022 - Sauternes - Bastor-Lamontagne - 125/950,-

Fadøl 40 cl. (Pilsner & IPA).....85,-

Herslev øl på flaske 33 cl.75,-

Klassik 4,4% - Hvedøl 5,0% - Brownale 5,6%

Under Solen 0,5% - Mørkets Frembrud 0,5%

Husets snaps 3cl. (Spørg tjeneren for udvalg).....65,-

Sodavand.....45,-

Crafts Lemonader.....65,-

Istidskilden vand Med/Uden Bobler..... 55,-

(Spørg tjeneren for cocktails og longdrinks)

Spørg tjeneren for allergener.

Der tages forbehold for ændringer i menu & vin.

Afregning med internationale kreditkort pålægges et gebyr af det samlede købsbeløb.