

# Weekendbrunch

11.00-13.00

Økologisk ymer & Økologisk Sødmælk  
Musli, Havregryn, Chokoladetoppings, nødder & Knas  
Koldpresset Æblemost, Sødmælk, Kaffe & Te

Rugbrød, Surdejsbrød, Knækbrød & Crostini  
Saltet Hjemmekærnet smør

Pocheret laks med rygeostcreme, grønne asparges & ærteskud  
Grillet Unghane, kartoffel aioli med pesto, intense tomater & rucola  
Brandade af klipfisk med blomkål, citron & nicoise oliven  
Hjertesalat med humus & Rødløg / Kyllingesalat med bacon & Asparges  
Cremet crudité på gulerod & kål / Hvedekernesalat med chili & lime

Gulerodssuppe med spidskommen, appelsin & Croutonser  
Lune fiskefrikadeller med Remoulade & citron  
Pikante Barbeque Kyllingelår  
Lun leverpostej med champignon, bacon & Rødbeder  
Brunchpølser med Fløderøræg  
Chili con carne med Græsk yoghurt  
Oksebryst I Fløde-peberrodssauce  
Bagte Jordskokker med parmesan & frissesalat  
Små nye kartofler med sennep & urter

Stort Udvalg af Danske & Europæiske sæsonoste  
Marmelader, Chutney, Syltetøj, Henkogte Nødder & Oliven

Brødrenes Kochs "Nutella" med krokant & mandler  
Lun Øllebrød med fløde  
Chokoladekage med Chokolademousse  
Chokolade trøfler med Jamaica rom Karamelkage  
med saltet karamel  
Amerikanske pandekager med sirup  
Tiramisu  
Banankage med Chokolade  
Trifli med makroner & flødeskum  
Årstidens friske frugter

Pris pr. person kr. 295,-  
Børn under 8 år kr. 150,-  
Børn under 2 år / uden beregning