

"Vores menu er inspireret af årstidens bedste danske råvarer, og vi fokuserer på at levele så bæredygtigt et produkt som muligt. Vores råvarer er ligeledes økologiske, når kvaliteten af råvaren tillader det."

# MORGEN - BREAKFAST

9.30-11.30

Økologisk croissant - 25  
ORGANIC CROISSANT

Økologisk yoghurt med granola & frisk frugt - 45  
ORGANIC YOGHURT WITH GRANOLA & FRESH FRUIT

To stk. økologiske æg - blødkogt, spejl- eller røræg - 40  
TWO ORGANIC EGGS - SOFT BOILED, FRIED OR SCRAMBLED

TILVALG - ADD ON'S  
Røget færøsk laks - SMOKED FAROE ISLAND SALMON - 45

Ålerøget skinke fra Grambogaard - SMOKED HAM FROM GRAMBODAARD - 30

Økologisk bacon - ORGANIC BACON - 40

Mellemagret ost & marmelade - MEDIUM-AGED CHEESE & JAM - 25

Morgenmad - 1 blødkogt æg, ålerøget skinke fra Grambogaard, mellemagret ost, marmelade & økologisk yoghurt med granola - 75  
BREAKFAST - 1 SOFT-BOILED EGG, SMOKED HAM FROM GRAMBODAARD, MEDIUM-AGED CHEESE, JAM & ORGANIC YOGHURT WITH GRANOLA

Mere morgenmad - røræg, bacon, mellemagret ost, marmelade, ålerøget skinke fra Grambogaard, røget færøsk laks, avokado, økologisk yoghurt med granola & amerikansk pandekage med ahornsirup - 145  
MORE BREAKFAST - SCRAMBLED EGGS, BACON, MEDIUM-AGED CHEESE, JAM, SMOKED HAM FROM GRAMBODAARD, SMOKED FAROE ISLAND SALMON, AVOCADO, ORGANIC YOGURT WITH GRANOLA & AMERICAN PANCAKE WITH MAPLE SYRUP

Avocado på grillet rugbrød med tørret chili, sprød salat & kørvel - 60  
AVOCADO ON GRILLED RYE BREAD WITH DRIED CHILLI, CRISPY LETTUCE & CHERVIL

Omelet med økologiske æg, Vesterhavost & ålerøget skinke fra Grambogaard - 90  
ORGANIC EGG OMELETTE WITH VESTERHAVS-CHEESE & SMOKED HAM FROM GRAMBODAARD

Eggs Benedict med ålerøget skinke fra Grambogaard, pocherede æg & hollandaise - 110  
EGGS BENEDICT WITH SMOKED HAM FROM GRAMBODAARD, POACHED EGGS AND HOLLANDAISE SAUCE

Eggs Benedict med røget laks, pocherede æg & hollandaise - 110  
EGGS BENEDICT WITH SMOKED SALMON, POACHED EGGS AND HOLLANDAISE SAUCE

Amerikanske pandekager med ahornsirup - 50  
AMERICAN PANCAKES WITH MAPLE SYRUP

"Our menu is inspired by the best Danish produce of the season, and we focus on delivering as sustainable a product as possible. Our produce is also organic when the quality permits."