

BRUNCH



BRUNCH TALLERKEN SERVERES MANDAG – LØRDAG 10.00–12.00
& SØNDAGSBRUNCH BUFFET 11.00–13.30
BRUNCH PLATE IS SERVED MONDAY TO SATURDAY 10.00–12.00
& SUNDAY BRUNCH BUFFET 11.00–13.30

BRUNCH TALLERKEN / BRUNCH PLATE

Udvalg af midtfynsk charcuteri. Skyr med havtorn, brombærsirup og rug.
Røget laksetatar med æble og basilikum. Gundestrup røget brie og Gule Kristian med behørigt sylt.
Mini hotdog med karse og tomat/chili salsa. Røræg og bacon.
Frukt og sødt.

Brunch plate with selection of Nordic charcuteri. Yoghurt with bucktorn, blackberry syrup and rye. Smoked salmon tartare with apple and basil. Smoked brie and cheese.
Mini hot dog with watercress and tomato/chili salsa. Scrambled eggs with bacon.
Fruit and sweets.

DKK 149,00 € 21.30

SØNDAGSBRUNCH / SUNDAY BRUNCH

Røræg, bacon, pølser samt blødkogte æg. Skyr med havtorn, brombær sirup og rug.
Røget laksetatar med æble, basilikum og mild chili. Charcuteri af midtfynske specialiteter og behørigt sylt. Udvalg af traditionelt pålæg fra slagter Theilgaard.
Leverpostej fra Slagter Theilgaard med bacon og svampe. Unghaneterrin med ananas, ristet kokos og karry mayonnaise. Ostebræt med Gundestrup røget brie, Gule Kristian og økologisk blå kornblomst. Samsø skæreoost med syltetøj og marmelade. Orangecurd med ingefær og pistacie.
Forskelligt udskåret frugt. Økologisk yoghurt fra Naturmælk. Pandekager med solbær/rom chutney.
Rundstykker, rugbrød og wienerbrød fra Kernebageren.

Sunday brunch buffet – Freshly baked bread, local sausages and Nordic charcuterie.
Danish and foreign cheese, with a selection of jams and curd.

Smoked salmon tartare, scrambled eggs, bacon, soft boiled eggs, sausages.
Pancakes with blackcurrant/rom chutney. Yoghurt with syrup, sliced fruits and much more...

DKK 149,00 € 21.30

INKLUSIV DRIKKEVARER AD LIBITUM DKK 225,00 / INCLUDING DRINKS € 32.00