

MORGEN

Fra kl. 10-14



Brunch

Yoghurt med syltet havtorn og akaciehonning, scrambled eggs og bacon, hjemmerørt cashewbutter, 2 slags oste med oliven og mandler, charcuterie, frisk frugt, sprød toast melba med svampecreme.

Pris 125 kr

Friskpresset juice +35 kr

Morgentallerken*

Blødkogt æg, ost, frisk frugt, mandler, marmelade & hjemmebagt Ølandsbrød.
Inkl. filter kaffe.

Pris 65 kr

Oeuf Cocotte*

Ovnbagt æg med Venticina(krydret italiensk salami), parmesan, sauterede rødløg. Serveres med hjemmebagt ristet Ølands-malt-brød, sennep & svampecreme.

Pris 85 kr

Croque Monsieur/Madame

Klassisk toast med Comté og prosciutto, frisk grønt og dijonnaise.
Hertil blandet salat.

Madame er inkl. spejlæg.

Pris 85 kr/95 kr

*Serveres mandag til fredag mellem kl. 10-12



KAGE & DESSERT

Croissant	25 kr.
Brownie	40 kr.
Summerbird chokolade	12 kr.
Dagens kage	35 kr.

Se frokost på næste side



FROKOST

Fra 11:30 - 17:00

Chèvre Chaud

Blandet salat, fromage de chèvre, knækkede valnødder & syltede pærer.
Hertil balsamico & hjemmebagt Ølandsbrød.

Pris 110 kr

Croque Monsieur/Madame

Klassisk toast med Comté og prosciutto, frisk grønt & dijonaise.

Hertil blandet salat.

Madame er inkl. spejlæg.

Pris 85 kr/95 kr

Sandwich au Jambon

Sandwich smurt med svampecreme, blandet salat, sprøde rødløg,
Serranoskinke og Comté, hertil balsamicoglace.

Pris 90 kr

Veggie sandwich

Sandwich smurt med tomatkompot, blandet salat, friske rødløg,
urtebagte skiver af butternut og rød piment & Pecorino.

Pris 90 kr

Hokkaidosuppe

Bagt og pureret hokkaidogræskar tilsmagt med chili, kokosmælk og limesaft,
puffede græskarkerner og sprød pancetta. Serveres med purløgsolie &
hjemmebagt Ølandsbrød.

Pris 90 kr

Fish 'n' chips

Dybtstegt kulmule med fritter, tartarsauce & citron.

Pris 115 kr

Moules frites

Dampede moules i cremet hvidvinssauce med fennikelcrudité, piment & dildolie.
Serveres med fritter & aioli.

Pris 135 kr

Drudenfuss burger

Briochebolle med ketchup og aioli, friske rødløg, hjemmeristede løg, blandet salat,
saftig bøf af dansk Herefordkvæg med Comté & pancetta. Serveres med fritter & aioli.

(Fås som vegetarburger, hvor hakkebøffen er udskiftet med kartoffelrøsti & peberfrugt).

Pris 130 kr.



AFTEN

Fra 17:30 - 21:00

Chèvre Chaud

Blandet salat, fromage de chèvre, knækkede valnødder og syltede pærer.
Hertil balsamico & hjemmebagt Ølandsbrød.

Pris 110 kr

Hokkaidosuppe

Bagt og pureret hokkaidogræskar tilsmagt med chili, kokosmælk og limesaft,
puffede græskarkerner og sprød pancetta. Serveres med purløgssolie &
hjemmebagt Ølandsbrød.

Pris 90 kr

Moules Frites

Dampede moules i cremet hvidvinssauce med fennikelcrudité,
piment & dildolie. Hertil fritter & aioli.

Pris 135 kr

Fish 'n' chips

Dybtstegt kulmule med fritter, tartarsauce & citron.

Pris 115 kr

Drudenfuss burger

Briochebolle med ketchup og aioli, friske rødløg, hjemmeristede løg, blandet salat,
saftig bøf af dansk Herefordkvæg, Comté og pancetta. Serveres med fritter og aioli.

(Fås som vegetarburger, hvor hakkebøffen er udskiftet med kartoffelrøsti & peberfrugt).

Pris 130 kr

Confit de canard

fiteret andelår på bund af hjemmelavet rødkål og luftige brune kartofler,
hertil pom fondant og rødvinsauce.

Pris 145 kr

Svinekæber

Braiserede svinekæber med syltede æbler og bagte svesker, pom fondant og skum på brunede
kartofler, hertil rødvinsauce og hjemmelavede flæskesvær.

Pris 135 kr

Oksen

Okselår marineret i efterårsurter, serveret med sauterede portobellosvampe,
syltede bøgehatte, eddikebagte skalotteløg, Pomme Pureé & rødvinsauce.

Pris 135 kr



Mere på næste side





Ostebrættet

Tre lækre oste med surt, sødt & sprødt!

Pris 75 kr

Prøv ostebrættet sammen med et
glas Puro.

Tapas

Snackbræt med ost, charcuterie & tilbehør

Pris 95 kr / 150 kr (to pers)

Vi nyder selv gerne et glas Lovely Lilly
sammen med tapas'en.



KAGE & DESSERT

Mazarinkage

Mazarinkage med saltet karamel, brombær &
hvid chokolademousse

Pris 80 kr

Gammeldaws æblekage

Æblekompot med vanilje, æblerasp & flødeskum .

Pris 70 kr

Hjemmelavet Ris a la mande

Ris a la mande, med karameliseret mandler
og Amarena kirsebær.

Pris 65 kr

Se aftenmenu på næste side

