

SNACKS

- Økologiske oliven 30,-
- Spanske flæskesvær 35,-
- Saltede mandler 30,-

MAD

- Økologisk burrata 75,-
- Sylt og fennikelpølse 65,-
- Surdejsbrød fra Brød med pisket smør 25,-

- Pizza fra den italienske restaurant Mamemi 145,-
- Grisekæber, karameliserede lødløg, provolo ost, æbler og balsamico
- Frisk spinat, grillet rød peber, zucchini og pecorino (vegetar)
- Kartoffler, pancetta og rosmarin

MENU

250,- per person

Surdejsbrød fra Brød med pisket smør
(ekstra brød 25,-)

Sylt Oliven og hjemmesyltede grønne tomater og gulerødder.

Brislinger fra Fangst røget i lyng og kamille, citron, ramsløgssolie.

Fennikelpølse

Økologisk burrata saltsyltede rabarber, ristede boghvedekerner og vild
kørvel.

Øko salciccia pølse fra Hindsholm med æble-/løgkompot
Serveret med salat med bitre salater,
fennikel, blodappelsin, valnødder, vinaigrette.

Petit fours Tre lækre chokolader fra Anker Chokolade

CIDER- ELLER VINMENU: 3 glas for 200,-



CIDER

	Pr. glas (15cl)	Pr. flaske
DANMARK		
Holm Cider, Hunawihl Læskende bællecider på fynske æbler og rieslinggær (6%)	60,-	210,- (75cl)
Holm Cider, Holger Fyldig cider med klar humlesmag produceret i Bretagne (6%)	65,-	240,- (75cl)
Æblerov, Flora Disco Lavet på discovery æbler og hyldeblomst (6%)	75,-	-
FRANKRIG		
Sassy, Cidre Rosé Fruktige aromaer og let syrlighed. Farven kommer fra en bestemt æblesort, med rødt kød (3%)	55,-	165,- (75cl)
Ciderie du Leguer, brutbrut Knastør cider fra en lille økologisk producent i Bretagne (7,5%)	80,-	239,- (75cl)
Famille Dupont, Cuvée Colette Lavet efter champagnemetoden. Frisk og elegant, med sprød æblesmag (8,5%)	110,-	390,- (75cl)
ANDRE		
Dunkertons, Breakwells Seedling (UK) Tør cider med god kulsyre, rund smag og friskhed (6%)		150,- (50cl)
Brännland, Pernilla Perle (Sverige) Frisk, let sødlig og med god æblesmag og tanniner (8,5%)	70,-	265,- (75cl)
Abavas, Premium Brut (Letland) En cider der har det bedste sprudlende fra mousserende	90,-	320,-



VIN

	Pr. glas (15cl)	Pr. flaske
BOBLER Patrick Regnault, Champagne Elegant og lækker Blanc de Blancs champagne.	-	650,- (75cl)
Flame d'or Skøn spansk cave lavet på champagnemetode.	70,-	215,- (75cl)
HVIDVIN Domaine du Moulin, Blanc, Cotes du Rhone Frisk og frugtig med en snært af mineralske toner.	70,-	250,- (75cl)
Michael Wenzel, Voodoo Child Orangevin på Pinot Gris. Østrigsk naturvin.	95,-	420,- (75cl)
RØDVIN Domaine du Moulin, Rouge, Cotes du Rhone Klassisk rhone når den er bedst.	60,-	-
Avra Naturalis Tempranillo Skarp vin fra Cuenca syd fra Madrid.	70,-	250,- (75cl)
Michael Wenzel, Blaufränkisch aus dem Kalk Østrigsk naturvin på blaufränkisch.	-	350,- (75cl)
Joiseph, Piroška Saftig østrigsk naturvin. Svagt pétillant.	95,-	380,- (75cl)
Domaine du Moulin, Charles Joseph Bamsevin - i stil med Chateauneuf du Pape.	-	410,- (75cl)
Riglos, Gran Malbec Sol, frugt og marmelade. Tyk og fed argentinsk vin.	-	420,- (75cl)



ANDET

	Pr. glas	Pr. flaske
UDEN ALKOHOL		
Sassy, Jus de Pomme Pétillant (Frankrig) Alkoholfri most med bobler, lavet af cideræbler.	-	45,- (33cl)
Famille Dupont, Jus de pommes Pétillant (Frankrig) Alkoholfri most med bobler, lavet af cideræbler.	40,-	140,- (75cl)
Pellegrino Mineralvand med brus.	-	25,- (33cl)
"Brus" fra Ebeltoft gårdbryggeri (Danmark) Se udvalget i baren.	-	40,- (25cl)
DRINKS		
Aperol Cider Spritz	75,-	
Rondo Cider Spritz	75,-	
Gin & Tonic	70,-	
ØL		
Refsvindinge, Ale no. 16	30,- (33cl)	
Økologisk Thy Pilsner	30,- (33cl)	

