

MORGEN 09.00 - 13.00

BRUNCH COMBOS | 199,-

Classic Combo

Økologiske scrambled eggs, bacon og chorizopølse. Hjemmebagt øko foccacia med stracciatella, mortadella, pesto og pistacie. Vesterhavssost, mandler og økologiske oliven. Croissant med skaldyrssalat toppet med radiser og dild. Hjemmelavet bananbrød med mascarpone-creme, letsaltet flødekaramel, friske bær og ristede hasselnødder. Serveres med 2 slags brød og økologisk smør.

Chuck Norris Combo

Breakfast hotdog med krydret pølse, chili ketchup, løg og karse. »Loaded scrambled eggs« Økologisk scrambled eggs med chorizo, parmesan, stegt tomat og purløg. Hash brown med braiseret okseespidsbryst, løgmarmelade og chipotle mayo. »Katsu caesar salad« hjertesalat med panko-paneret schnitzel, cæsardressing, parmesan og croutons. Serveres med 2 slags brød og økologisk smør.

Vores combos serveres med kaffe eller te ad libitum.

Tilkøb til brunch: Cafe latte, cappuccino eller varm chokolade +15,-
og/eller pandekage med sirup, friske bær og frugter +25,-

Børne-brættet | 99,-

Økologiske scrambled eggs med bacon. Frisk frugt og pandekage med toffee og blåbær. Serveres med hjemmebagt brød og økologisk smør.

🍃 BMO | 55,-

Hjemmebagt økologisk bolle med vesterhavssost, økologisk smør og abrikos-chilikompot.

Bacon uden dikkedarer | 89,-

Sprød bacon, økologiske scrambled eggs, chorizopølse samt bagt tomat. Serveres med rugbrød og smør.

Croque Madame | 79,-

»Parisertoast på fransk«. Serranoskinke, vesterhavssost, dijonsennep og monay sauce i groft landbrød. Serveres med økologisk spejlæg på toppen samt grøn salat med vinaigrette.

Duck Benedict | 79,-

Confiteret and, pocheret økologisk æg, sauce Hollandaise, sriracha mayo og brøndkarse serveret på ristet landbrød.

🍃 Avocado Croast | 79,-

Ristet og presset croissant med avocado mash, toppet med pocheret økologisk æg, rucolasalat og masser af revet parmesan.

🍃 Ostebræt | 85,-

Ostebræt med 3 udvalgte økologiske oste. Serveret med abrikos-chilikompot, 2 slags økologiske oliven, koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

🍃 Banana bread | 55,-

Hjemmelavet bananbrød med mascarpone-creme, letsaltet flødekaramel, friske bær og ristede hasselnødder.

🍃 Pancake sandwich | 65,-

Med saltkaramel, saltede mandler og friske bær.

DAYTIME DRINKING

Mimosa | 60,-

Mousserende vin med appelsinjuice eller rabarbersaft.

Brunch Bobler | glas 69,- | flaske 295,-

Spumance Secco fra Bianco Vigna eller Cava Naveran Semi Seco.

FROKOST 11.00 - 17.00

Frokostbøf | 169,-

Bøf skåret af kalvefilet med pommes frites og estragonmayo samt blandede salater i vinaigrette.

Croque Madame XL | 149,-

»Parisertoast på fransk«. Serranoskinke, vesterhavssost, dijonsennep og monay sauce i groft landbrød. Serveres med økologisk spejlæg på toppen samt grøn salat med vinaigrette.

Laks | 149,-

Koldrøget laks serveret på rødbedetatar, sprøde salater og estragonmayo. Toppet med blå kartoffelchips, friske urter og rugbrødsknas. Hertil koldhævet surdejsbrød og økologisk smør.

SMØRREBRØD | 2 stk. 159,-

Fisk

Paneret fiskefilet med krydret skaldyrssalat, citron og dild.

Roastbeef

Rosastegt okse, grov remoulade, friskrevet peberrod, ristede løg og syltede agurker.

Kartoffel

Kartoffel, dijon mayo, rødløg, tomat, syltede sennepskorn, karse og sprød pancetta. (Kan laves vegetarisk)

🍃 Avocado

Avocado med økologisk æg, karse og sriracha mayo.

ALL DAY 11.00 - 21.00

MINISTERIETS KLASSIKERE

Ministerens burger | 189,-

Økologisk brioche bolle med grillet hakkebøf, hjemmelavet tomatchunkney, rødløg, sprøde onion rings, cheddarost, syltede agurker, ravigotte sauce, crispy bacon og blandet salat. Serveres med fritter og urtemayo.

Korean BBQ burger | 189,-

Økologisk brioche bolle med panko-paneret schnitzel af gris, hjemmelavet kimchi, spidskål, forårsløg, sesamfrø, miso mayo og BBQ dressing. Serveres med fritter og urtemayo.

🌱 Veggie de luxe burger | 189,-

Økologisk brioche bolle med vegetarbøf, avocado, grillede portobellosvampe, halloumi, spidskål, tomatsalat, creme af confiterede hvidløg og citronskal samt friske skud. Serveres med fritter og urtemayo.

Burrata & Bresaola | 149,-

Tynde skiver af lufttørret oksefilet samt burrata. Salater vendt med grillede, marinerede grøntsager med basilikumsolie. Toppet med parmesan og pinjekerner. Serveres med koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør. *(Kan laves vegetarisk)*

Cæsarsalat | 149,-

Stegt marineret kyllingebryst, hjertesalat, parmesanflager, smilende økologisk æg, cæsardressing, friske skud og croutoner. Hertil koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

Andesalat | 159,-

Salat med plukket confiteret andelår, grønkål, tørrede tranbær, ristede valnødder og appelsin fileter vendt i dijon-vinaigrette. Hertil koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

SNACKS

Charcuteri-bræt | 125,-

Bresaola, serranoskinke, lomo og grignotons serveret med hummus, oliven og syltede rødløg. Hertil økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

🌱 Gratinerede nachos | 109,-

Serveres med cheddarost, økologisk creme fraiche og tomat salsa. Tilkøb: Hjemmelavet guacamole +10,- og/eller kylling +25,-

🌱 Snacktallerken | 99,-

Sprøde croutoner, naanbrød, blå kartoffelchips, cashewnødder og saltmandler. Serveres med hjemmelavet spicy hummus.

🌱 Parmesanfritter med trøffelmayo | 69,-

🌱 Grove fritter med urtemayo | 60,-

🌱 Nuts & Olives | 60,-

2 slags økologiske oliven, hjemmelavede saltede mandler og cashewnødder.

🌱 Padrónpebre | 55,-

Med revet parmesan, groft salt og økologisk citron.

🌱 Popcorn eller peanuts | 35,-

DESSERTER & SØDT

🌱 Brownie is | 65,-

Med ristede mandler og bær.

🌱 Éclair | 65,-

Vandbakkelse med hvid chokolade og hindbær/pistacie is, toppet med lun chokoladesauce.

🌱 Æbletærte Valentyna | 55,-

Lun hjemmebagt æbletærte med økologisk creme fraiche.

🌱 XL cookies | 40,-

Mælkechokolade/macadamia eller double chocolate.

🌱 Ostebræt | 85,-

Ostebræt med 3 udvalgte økologiske oste. Serveret med abrikos-chilikompot, 2 slags økologiske oliven, koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

BØRNEFAVORITTER

Cheeseburger | 109,-

Serveres med grove fritter og urtemayo.

Pasta bolognese | 99,-

AFTEN 17.00 - 21.00

MIX & MATCH | 4 stk. 239,-

Mix & match din egen hovedret.
Vælg mellem 10 forskellige retter og sammensæt dine favoritter.
Serveres med koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

Katsu BBQ

Panko-paneret schnitzel af gris, hjemmelavet kimchi, spidskål, forårsløg, sesamfrø, miso mayo og BBQ dressing.

Burrata & Bresaola

Lufttørret oksefilet og burrata med marinerede tomater, grillet grønt, parmesan, pinjekerner og basilikumsolie. Kan laves vegetarisk.

Loaded hashbrown

Sprød kartoffel toppet med estragonmayo, plukket salat og serrano skinke.

Koldrøget laks

Serveret på rødbedetatar med sprøde salater og estragon mayo. Toppet med blå kartoffelchips, friske urter og rugbrødsknas.

Seafood hotdogs

Med fyld af skaldyrssalat toppet med rugbrødsknas, radiser og dild.

Samosas

Med fyld af kartoffel, jomfruhummer og rød karry. Hertil raita med mynte og spidskommen.

🌱 Cæsar falafel

Hjemmelavede falafler med hjertesalat, parmesan og cæsardressing.

🌱 Parmesanfritter med trøffelmayo

🌱 Arancini

Panerede og friterede risottokugler med svampe. Serveret med trøffelmayo.

🌱 Crispy mac 'n cheese

Friteret mac 'n cheese med blomkål, vesterhavsost og rød pebercreme.

Okse bearnaise | 219,-

Rosastegt skuldermørbrad af okse med bearnaisesauce, pommes frites, smørstegt grønt og saltbagte skalotteløg.

Perlehøne | 199,-

Med kartoffelmos, stegte kejserhatte, tomat, purløgssolie, syltede sennepskorn og hønsesky.

Risotto royal | 199,-

Cremet safran risotto med filet af smørbagt hvid fisk, ristede jordskokker og grønkål. Hertil skaldyrsbisque og jordskokchips.

3 RETTERS SÆSONMENU | 315,-

Serveres mandag - lørdag 17.00 - 21.00

Bestilles af hele bordet.

Skaldyrsbisque

Med smørbagt hvid fisk, jordskokker og friske urter. Serveres med økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

Okse

Rosastegt skuldermørbrad af okse med stegte svampe, bagte gulerødder, cremet persillesky og fritter.

Tiramisu

Klassisk italiensk dessert med ladyfingers, mascarpone, kaffe, amaretto og mørk kakao.

DESSERTER & SØDT

🌱 Brownie is | 65,-

Med ristede mandler og bær.

🌱 Éclair | 65,-

Vandbakkelse med hvid chokolade og hindbær/pistacie is, toppet med lun chokoladesauce.

🌱 Æbletærte Valentyna | 55,-

Lun hjemmebagt æbletærte med økologisk creme fraiche.

🌱 XL cookies | 40,-

Mælkechokolade/macadamia eller double chocolate.

🌱 Ostebræt | 85,-

Ostebræt med 3 udvalgte økologiske oste. Serveret med chili/abrikoskopot, 2 slags økologiske oliven, koldhævet, økologisk surdejsbrød og økologisk smør.

BØRNEFAVORITTER

Cheeseburger | 109,-

Serveres med grove fritter og urtemayo.

Pasta bolognese | 99,-

🌱 = Vegetarisk. Glutenfrit brød kan tilkøbes alle retter + 15,- Spørg din tjener, hvis du har ønsker til køkkenet.

DRIKKEVARER

KOLDE DRIKKE

Sodavand | 40,- / 62,- / 74,-

25 cl. / 50 cl. / 75 cl.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tuborg Squash Sport, Fanta, Lemon

Danskvand | 32,- / 46,- / 58,-

25 cl. / 50 cl. / 75 cl.

Jarritos | 55,-

Mango, Guava, Mandarin

Hjemmelavet saft | 48,-

Hindbær/lime, Rabarber/ingefær, Hyldeblomst

Med danskvand +8,-

Smoothies | 58,-

Jordbær, Ananas/passion/mynte

Vanilla Ice | 56,-

Blendet shake med vaniljeis, mælk og vaniljesirup

Æblemost eller Appelsinjuice | 40,- / 50,-

Øko-shot med ingefær | 22,-

Ice tea fersken | 46,-

Økologisk letmælk | 16,- / 22,-

Isvand | glas / 20,-

KAFFE & VARME DRIKKE

Filterkaffe inkl. refill | 35,-

Espresso | 25,- / 40,-

Enkelt / Dobbelt

Café latte, Cappuccino | 46,- / 56,-

Enkelt / Dobbelt

Flat white | 56,-

Cortado, Americano | 44,-

Te | 30,-

Spørg efter udvalg.

Varm kakao | 44,-

Med flødekum eller ristede skumfiduser.

Latte Ice | 60,-

Blendet iskaffe med espresso, vaniljeis og vanilesirup

Iskaffe | 52,-

Dobbelt espresso, mælk, is og vanilje- eller karamelsirup

Likør-latte | 60,-

Café latte med Bailey's eller Cointreau.

Irish Coffee | 55,- / 70,-

Chai latte | 46,-

FADØL

Carlsberg | 44,- / 64,- / 76,-

25 cl. / 40 cl. / 60 cl.

Tuborg Classic Økologisk | 44,- / 64,- / 76,-

25 cl. / 40 cl. / 60 cl.

Grimbergen Double | 65,-

Specialøl | 70,-

Brooklyn Stonewall Inn IPA, Jacobsen Juicy IPA, Mikkeller Japanese Rice Lager, Kronenbourg Blanc

FLASKEØL & CIDER

Alkoholfri øl | 56,-

Carlsberg Nordic, Brooklyn Special Effects, Kronenbourg Blanc

Specialøl | 56,-

Corona, San Miguel, Carlsberg Porter, Kronenbourg Blanc Lager

Crabbies | 60,-

Ginger Beer Original, Ginger Beer Raspberry

Somersby Apple | 60,-

VIN & COCKTAILS

RØDVINE

Pinot Noir Reserva | gl. 69,- / fl. 295,-
Casa Silva, Chile

Zinfandel | gl. 69,- / fl. 295,-
Chunky, Italien

Montepulciano | fl. 319,-
Zero Puro Mineralie, Italien

Pinot Noir | fl. 349,-
Annabella, Pozzan Winery, Californien

HVIDVINE

Chardonnay | gl. 69,- / fl. 295,-
La Galope, Gascogne, Frankrig

Riesling | gl. 69,- / fl. 295,-
Freiherr von Göhler, Tyskland

Pinot Gris | fl. 349,-
Trimbach, Frankrig

ROSÉVINE

La Petite Perriere | gl. 69,- / fl. 295,-
Pinot Noir, Tyskland

Raimund Prüm | fl. 329,-
Pinot Noir, Tyskland

BOBLER

Spumante Secco | gl. 69,- / fl. 295,-
Bianca Vigna, Italien

Cava Naveran | gl. 69,- / fl. 295,-
Semi Seco, Spanien

André Clouet | fl. 479,-
Champagne

Dom Perignon | fl. 1798,-

PORTVINE

Fonseca White Port | gl. 55,- / fl. 305,-
Douro Valley

Fonseca Bin 27 | gl. 60,- / fl. 359,-
Douro Valley

COCKTAILS & SPRITZ | 89,-

Happy Hour | *Torsdag - lørdag 20.00 - 23.00*
2 ens cocktails 140,-

Raspberry Mojito

Passion Mojito

Elderflower Sour

Rhubarb Gin Fizz

Espresso Martini

Paloma

Blueberry Gin Hass

Pornstar Martini

Raspberry Limoncello Spritz

Aperol Spritz

Passion Spritz

MOCKTAILS | 59,-

Virgin Raspberry Mojito

Virgin Blueberry Gin Hass

Virgin Paloma

GIN & TONICS | 75,-

Malfy Gin Rosa & Fevertree

Hendricks & Fevertree