

Sommerfrokost

6. - 31. juli kl. 12.00-15.00



Fra vores røgeri

Varmrøget linefanget kuller, med sprød sommersalat af fynsk øko grønt med vinaigrette, urtemayonnaise og sprøde kerner. Serveres med brød og smør.

139,- kr

Dagens grønne

Salat lavet på dansk øko grøntsager.
Spørg din tjener om dagens variant.

139,- kr

Avernæsspætten

2 smørstegte rødspættefileter med håndpillede rejer, syltede sydfynske asparges, citron, agurk, tomat, bronzefennikel og asparges mayonnaise.
Serveres på hjemmebagt rugbrød.

169,- kr

Kartoffelmaden

Ny opgravede sydfynske kartofler med ramsløgsmayo, tynde skiver Avernæsskinke, hjemmelavede ristede løg, syltede rødløg, radiser og karse.
Serveres på hjemmebagt rugbrød,

139,- kr

Vegetarisk uden skinke 119,- kr

Rejemadden

Håndpillede rejer m. salat, mayonnaise, citron og dild.
Serveret på hjemmebagt franskbrød.

169,- kr

Osten

4 slags danske håndværksoste med hjemmelavet garniture og bagerens knækbrød. 135,- kr

Den Søde

Stikkelsbær trifli, makroner dryppet med likør lavet på æbler fra parken, stikkelsbærkompot, Chantilly creme, og sprødristede mandler. 95,- kr

Til de små

2 stegte rødspættefileter med remoulade hertil hjemmebagt rugbrød.
eller
Frikadeller med agurkestave, hertil rugbrød og smør. 125,- kr

Til frokosten kan man nyde

Riesling fra Jean Sipp 95,- kr/glas
495,- kr/flaske

Hyldeborg vin, hvid eller rosé 95,- kr/glas
395,- kr/flaske

Øl fra Rise Bryggeri, ½ l 75,- kr
Vælg mellem Pilsner, Brown Ale, Makkerpar, IPA og Valnød

Lyst til noget helt andet?
Så kan vores vinkort tilbyde en masse ekstra fristelser.

*Der tages forbehold for ændringer i menuen.
Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.*