

EFTERÅRSBRUNCH – 350 kr.

BORD BESTILLES TIL KL. 10.30, 11.00 ELLER 11.30

Øllebrød, flødeskum med sødt urtesukkerdryg

Røræg med baconcrunch og brunchpølser

Varmrøget eller rødbedegravet laks.

Fich and chips, tatarsauce med friske strandurter.

Vitello tonnato

Skinke fra Sandgården i Høve

Grillet rød peber med mozzarella og citrontimian.

Ristede østershatte, løgtærte, humus, andet grønt

Tre danske oste med abrikos og nødder i skovmærkesirup

Pandekager, urtesirup, sylt

Kaffe, Markussens urtete og te fra Østerlandsk Tehus.

Havtornsmoothie - Egen saft kogt på årstidens frugt,
hvidtjørneblomstersaft fra Sidinge Gårdbutik, Æblemost fra

Sonnerupgård. Eget rugbrød og surdejsbrød

Morgenbitter, champagne, vin, øl og flaskedrikke kan tilkøbes

Sæsonens urter: Skovløg, vild løg, sandløg, vandmynte, skovsyre, hunderose, røn, kokleare,
strandasters, strandbede

Bordbestilling på 5048 4564

Åbningstider: Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 – 21.00 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 – 13.30. Søndagsfrokost: 12.30-15.30 (køkkenet lukker 1 time før)