

Serveringsbrunch - efterår – pris 250 kr.

Hver søndag – bestil bord til mellem kl. 10.30 og 12.00

Æggeretter – røræg og tærter

Brunchpølser med skovløg, merian og rosmarin - bacon

Pålæg fra Nr. Asmindrup Slagtehus – geoskinke m.m.

Varmrøget laks og kødretter som tapas

Retter med vildt og svampe

Diverse grønt som tapas

Frugt, smoothie med bær eller grønt

Oste med div. tilbehør

Hvidtjørneblomstersaft m.fl. fra Sidinge Gårdbutik

Egen saft kogt på æbler, bær og vandmynte

Rugbrød, groft og lyst brød fra Svanebageren

Croissanter og pandekager med indbagte nødder og vandmynte

Kaffe, urtete af dagens friske urter og andre slags te.

Vilde urter, bær og svampe som kan forekomme i menuen – f.eks.: Havtorn, østershatte, Vild løg, skovløg, skovsyre, vandmynte, kokleare, strandsennep, strandvejbred, strandarve, kveller

Morgenbitter, champagne, vin, øl og flaskedrikke kan tilkøbes

Bordbestilling på 5048 4564

Åbningstider:

Torsdag, fredag, lørdag: kl. 17.30 – 21.00 (køkkenet lukker kl. 20) · Søndag: kl 10.00 – 13.00