

Sommerbrunch – 285 kr

Bordservering af tre gange

- I
Kaffe, frisk urtete og andre slags te.
Div. smoothies - Egen saft kogt på årstidens frugt
Hvidtjørneblomstersaft m.fl. fra Sidinge Gårdbutik
Rugbrød, groft og lyst brød fra Svanebageren
Øllebrød med flødeskum
Æggeret med egne brunchpølser og baconcrunch
- II
Varmrøget laks på Sankt Hansurt, strandurtecreme
Anretning af en hvid fisk med strandurter
Pålæg fra Nr. Asmindrup Slagtehus
Vildgåsebryst med husets pesto og svampe
Peberfrugt – friskost med citrontimian
Danske oste med div. tilbehør
- III
Croissanter
Pandekager med roser og vandmynte, frugt og andet sødt
Vilde urter, bær og svampe forekommer i menuen – f.eks.:
Sankthansurt, salturt, strandsennep, strandmælde, skovløg, vild løg, havtorn, vandmynte, sylt af sommerbær

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