

## Forårsbrunch – 250 kr

### Bordservering af tre gange

- I Kaffe, frisk urtete og andre slags te.  
Div. Smoothies - Egen saft kogt på æbler, bær og vandmynte  
Hvidtjørneblomstersaft m.fl. fra Sidinge Gårdbutik  
Rugbrød, groft og lyst brød fra Svanebageren  
Øllebrød med flødeskum  
Æggeret med egne brunchpølser og baconcrunch
- II Pålæg fra Nr. Asmindrup Slagtehus  
Varmrøget laks på strandbede, strandurtecreme  
Rødbedegravet torsk  
Carpaccio af kronhjort med svampe  
Peberfrugt, humus
- III Tre danske oste med div. tilbehør og frugt  
Croissanter og pandekager med indbagte nødder og vandmynte

Vilde urter, bær og svampe forekommer i menuen – f.eks.:

Havtorn, vandmynte, vandkarse, løgkarse, kokleare, strandbede, strandasters, ramsløg, skvalderkål, døvnælde, 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