

BRUNCHMENU

2026

Røget ørred, røræg og rucola.

Cremet rejesalat med selleri og æbler.

Overnight oats med havregryn, skyr, chiafrø, hakket mandler.

Skyr med bærsirup og müsli.

Grønt med humus.

Svampetærte.

Lun hjemmebagt leverpostej med bacon, svampe
og hjemme syltede rødbeder.

Tomatsalat med burrata og balsamico glace.

4 forskellige pålæg med garniture og sylt.

Brunchpølser fra slagteren i Slagelse.

Stegte kartofler med løg og bacon.

Årstidens grønne salat.

Melon med vaniljecreme.

3 slags oste fra ostebørsen i Vemmelev med hjemmelavet garniture.

Bag selv pandekager.

Blandet wienerbrød.

Rugbrød, franskbrød, grov boller, knækbrød, stenalderbrød.

Udvalg af juice.

Kaffe/te.

Kr. 375,-
pr. person.

