

BRUNCHVÆRKSTEDET

A la carte brunch indtil kl. 14.30.

Vælg mellem de mange muligheder og sammensæt din egen brunch. Vi anbefaler 5 dele for et ordinært måltid med mulighed for tilkøb.

Se afkrydsningsskema på bordet

SANDWICH TIL KL. 16.00

BEEF & CHEESE

Braiseret spicy oksekød fra Grambogård, spicy dressing, 2 slags cheddar. 119,-

HØNSESALAT & BACON

Hjemmelavet cremet hønsesalat med estragon. 99,-

SERRANOSKINKE & OST

Lufttørret serranoskinke, skiveost & hjemmelavet grøn pesto. 99,-

TUNSA LAT

Hjemmerørt tunsalat med røget chilimayo. 99,-

LAKSERILLETTE

Hjemmerørt lakserillette letsyltede rødløg. 119,-

BØRNERETTER

Kun for børn under 12 år

ONKEL JOAKIMS SKATTEKISTE

Sprøde, gyldne kyllingenuggets & håndskårne 0ko fritter. Hertil ketchup. 99,-

BØRNEBURGER

Serveres med ketchup & håndskårne 0ko fritter. 119,-

BØRNEPASTA

Pølser i let krydret flødetomatsovs. 119,-

SMÅ RETTER / FORRETTER

God som forret eller vælg 2-3 retter pr. person og nyd dem som tapas.

BAGT TOMINOOST

Italiensk tominoost bagt på en bund af hjemmelavet svampecreme, toppet med bacon & croutoner. Hertil hjemmebagt brød & 0ko smør. 89,-

LINSESUPPE

Vegetarisk krydret suppe med røde linser. Hertil hjemmebagt brød & 0ko smør. 79,-

SPRØD FILORULLE

Spinat & ost i tyndrullet, sprød filodej. Hertil grønt, oliven & rygeost. 89,-

KOLDRØGET LAKS

Med hjemmerørt rygeostsalat & crudité af radiser. Hertil hjemmebagt brød & 0ko smør. 99,-

CARPACCIO AF BRESAOLA

Toppet med rucola, friskrevet parmesan, letsyltede rødløg & syltede cherrytomater. Hertil hjemmebagt brød & 0ko smør. 99,-

TIGERREJER & AVOCADO

Tigerrejer stegt i sød chilisaucé, avocado, letsyltede rødløg & syltede cherrytomater. Hertil hjemmebagt brød & 0ko smør. 99,-

SNACKKURV

Håndskårne 0ko fritter, mozzarella sticks, chili cheese tops & løgringe. Hertil aioli & BBQ dip. 99,-

God at dele, eller som hovedret til 1

CRISPY CHEESY NACHOS

MED 2 SLAGS CHEDDAR, JALAPEÑOS & OLIVEN. Hertil hjemmelavet guacamole, salsa & creme fraiche 129,-
Med BBQ marineret kylling 159,-
Med braiseret spicy pulled oksekød fra Grambogård 169,-

HÅNSKÅRNE 0KO FRITTER

Hertil valgfri dip: 59,-

Mayonnaise

Aioli

Chipotlemayo (røget chili)

Hjemmelavet bearnaisesauce +20,-

HOVEDRETTER

BØF BEARNAISE

225g. mør oksefilet af kornfodret uruguayansk kvæg, garniture & hjemmelavet bearnaisesauce.
Hertil håndskårne Øko Fritter 299,-

MOULES FRITES

Liniemuslinger dampet i vores hemmelige opskrift med hvidvin, citrongræs & fløde.
Hertil håndskårne Øko fritter med aioli. 169,-

BRAISERET GRILLKØLLE AF SVINESKANK

Langtidsbraiseret grillkølle, garniture, braisereskysovs & surt.
Hertil håndskårne Øko Fritter 189,-

MØR BRAISERET OKSEKØD

Braiseret spicy pulled oksekød fra Grambogård med pilau-ris & tzatziki. 189,-

CHINOS PASTA 2.0

Braiseret gris, svampe, rødløg & syltede cherrytomater i en grillet snackpeber-tomatsauce.
Toppes med en generøs omgang friskrevet parmesan. 169,-

BLUE CHEESE PASTA

Kylling, rødløg, sorte oliven & lidt jalapeños i en cremet sauce af blåskimmelost og fløde. 159,-

KARRY PASTA

Fløde, peberfrugt, hvidløg, chili & løg i karry-tomatsovs.
med kylling 159,-
med tigerrejer 179,-

CÆSARSALAT

Kylling, sprød hjertesalat, gulerødder, syltede cherrytomater, hjemmebakke croutoner & friskrevet parmesan samt hjemmerørt cæsardressing. 159,-

VARMRØGET LAKSESALAT

Sprød hjertesalat, letsyltet rødkål, rygeost, rugbrødschips, letsyltede rødløg & gulerødder vendt i en spicy dressing. 169,-

BURGERE

Alle burgere serveres i en hjemmebagt bolle, hertil valgfri håndskårne Øko kartofler og dip.

DEN KLASSISKE

Krogmodnet hakkebøf eller kyllingebryst, burgerdressing & ketchup. 149,-

SIGNATUR CHILI

Krogmodnet hakkebøf, røget chilimayo & karameliseret løgkompot. 159,-

MØR BBQ-BASSE

Braiseret grillkølle af svineskank, syltede rødkål, røget chilimayo, BBQ dressing & letsyltede løg. 169,-

DEN GRÆSKE

Krogmodnet hakkebøf, tzatziki, tomat & letsyltede løg & ketchup. 159,-

NEW MEXICO

Mør braiseret spicy oksekød fra Grambogård, røget chilimayo, salsa, guacamole, tortillachips & letsyltede løg. 179,-

VÆLG DIP

Mayonnaise
Chipotlemayo (røget chili)
Aioli (krydret hvidløgs mayo)

VÆLG TILBEHØR

| | |
|----------------------------|--------------|
| Hjemmelavet bearnaisesauce | 29,- |
| Cheddarost | 9,- |
| Danablu | 12,- |
| Bacon | 12,- |
| Økologisk spejlæg | 12,- |
| Hjemmelavet guacamole | 22,- |
| Chili cheese tops | pr. stk. 9,- |
| Mozzarella sticks | pr. stk. 9,- |
| Løgringe | pr. stk. 5,- |
| Ekstra dip | 9,- |

Alle burgere fås også med Vegansk bøf baseret på ærter.

BRÆTVÆRKSTEDET

A la carte tapasbræt.

Vælg mellem de mange muligheder og sammensæt dit eget bræt. Vælg 5 dele + 2 tilbehør med mulighed for tilkøb.

Se afkrydsningsskema på bordet

AFTER DINNER COCKTAILS

FLIGHT TO JAPAN

Aviation Gin, yuzu
Hvis du er til GT, så er denne et must try.

ODENSE STANG

Forestil dig isen københavnerstang, men m. mango & kokos.

ICE COLD IRISH

Forestil dig Irsk kaffe, som espresso martini.

DANISH SUMMER

Forestil dig jordbærgrød med fløde.

WHITE RUSSIAN

God klassiker vi shaker vores.

Se drinkskort for flere

DE SMÅ DESSERTER

59,- PR. STK

CRÉME BRÛLÉE

Hertil sorbet.

RØDGRØD

Med fløde.

SMØRSTEGTE PANDEKAGER

Hertil jordbærfløde is.

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE

Med flødeskum.



Scan for english menu & order form

since 2005