



BRUNCH MENU

145 PP.

Scrambled eggs

Friskbagt brød fra Rondo

Årstidens salat med senepsdressing og syltede sennepsfrø

Comté ost

skinke

TILVALG

Tærte med blodappelsin og chokolademousse 85

Panna cotta med laurbærblade 75

Toast med ricotta og pære 55

French toast med æblekompot 45

FRISKE ØSTERS

1/1 dusin 445

1/2 dusin 225

1 stk. 45

EGGS ROYALE 175

Røget laks på rugbrød med spinat,
to pocherede æg og Sauce Hollandaise

EGGS BENEDICT 165

Surdejsbrød med kogt skinke, spinat, to
pocherede æg og Sauce Hollandaise

SHAKSHUKA 145

To æg i spicy tomat- og pebersauce
med gedeost og koriander.

CROQUE MONSIEUR 135

Grøn salat og grov sennep
tilføj æg +15

WINEMAKER'S LUNCH 185 (ALLE 4)

Fromage de tête - terrine af økologisk gris fra Birthesminde 95

Ansjoser med croutoner 75

Sidesalat med vinaigrette 45

Surdejsbrød fra Rondo med olivenolie 35

Gaarden & Gaden



BRUNCH MENU

145 PP.

Scrambled eggs

Freshly baked bread from Rondo Bakery

Seasonal salad dressed with mustard vinaigrette and pickled mustard seeds

Comté cheese

Ham

ADD ON'S

Blood orange pie with mousse au chocolat 85

Bay leaf panna cotta 75

Ricotta and pear on toast 55

French toast med æblekompot 45

FRESH OYSTERS

1/1 dozen 445

1/2 dozen 225

1 pcs. 45

EGGS ROYALE 175

Smoked salmon on rye, spinach, two poached eggs and Sauce Hollandaise

EGGS BENEDICT 165

Sourdough with ham, spinach, two poached eggs and Sauce Hollandaise

SHAKSHUKA 145

Two eggs in spicy tomato- and bell pepper sauce, goat cheese and cilantro

CROQUE MONSIEUR 135

With seasonal salad and wholegrain mustard. Add egg +15

WINEMAKER'S LUNCH 185 (ALL 4)

Fromage de tête - terrine of organic pork from Birthesminde 95

Anchovies with croutons 75

Seasonal salad dressed with mustard vinaigrette 45

Sourdough bread from Rondo with olive oil 35

Gaarden & Gaden