

MENU //

MORGEN / MORNING

YOGHURT / YOGURT 85,-

med søde, tilberedte blommer, ristede hasselnødder og sprød granola med Roholte-honning (l, n) / *with sweet, cooked plums, roasted hazelnuts, and crunchy honey granola (l, n)*

SURDEJSBOLLE / SOURDOUGH BUN 65,-

med saltet smør, dansk fast ost med saltkrystaller og årstidens marmelade (g, l) / *with salted butter, Danish hard cheese with salt crystals, and seasonal jam (g, l)*

OSTETALLERKEN / CHEES PLATE 125,-

Tre danske oste med kompot og saltede nødder (l, n) / Tip: Vælg brødkurv til / *Three Danish cheeses with compote and salted nuts (l, n) / Tip: Add bread basket*

BRUNCH //

MENUEN RUNDT / TASTING MENU 245,-

YOGHURT med søde, tilberedte blommer, ristede hasselnødder og sprød granola med Roholte-honning (l, n)

SURDEJSBOLLE med saltet smør, tre danske ost og årstidens marmelade (g, l)

GRILLET BRØD med pocheret æg, luftig hollandaise, variation af tomat og basilikum (l, æ, g)

GARTNERENS TALLERKEN (v)

/

YOGURT with sweet, cooked plums, roasted hazelnuts, and crunchy honey granola (l, n)

SOURDOUGH BUN with salted butter, Danish hard cheese with salt crystals, and seasonal jam (g, l)

GRILLED BREAD with poached egg, airy hollandaise, a variety of tomatoes, and basil (l, æ, g)

GARDENER'S PLATE (v) (g (in the bread))

ALL-DAY MENU //

SUPPE / SOUP 135,-

Bouillon, brændte løg, svampe, tørrede svampe, sennepskorn, sprød kål og grøn olie (v, s) /

Broth, burnt onions, mushrooms, dried mushrooms, mustard seeds, crispy cabbage, and green oil (v, m)

POCHERET ÆG / POACHED EGG 155,-

Grillet surdejsbrød med pocheret æg, luftig hollandaise, variation af tomat og basilikum (l, æ, g) /

Grilled bread with poached egg, airy hollandaise, a variety of tomatoes, and basil (l, æ, g)

'SVAMPE À LA CREME' TOAST 155,-

Stegte svampe fra Tvedemose, Vesterhavsost, karamelliserede løg, sprød kål og rosmarin (l, g) /

Fried mushrooms from Tvedemose, Vesterhavs cheese, caramelized onions, crispy cabbage, and rosemary (l, g)

FOR
MATGARTNERENS TALLERKEN /
GARDENER'S PLATE 165,-

Mungbønner, stegte gulerødder, bagte rødløg, fermenteret fennikel, bagte jordskokker, gulerodshummus, jordskokkechips, friteret salvie (so) /

Mung beans, roasted carrots, baked red onions, fermented fennel, baked Jerusalem artichokes, carrot hummus, Jerusalem artichoke chips, fried sage (so)

LANGTIDSBRAISEREDE SVINEKÆBER /
LONG-BRAISED PORK JAWS 195,-

med selleri, gulerødder, kartofler og persille (se, l) / *with celery, carrots, potatoes, and parsley (c, l)*

TILVALG / EXTRAS

GEDEOST / GOAT CHEESE 49,-

KYLLING / CHICKEN 49,-

KYLLINGEPØLSE / CHICKEN SAUSAGE 49,-

BACON 49,-

EN LILLE TING / JUST A SNACK

OLIVEN / OLIVES 45,-

SALTEDE OG RISTEDE NØDDER (n) /
SALTED AND ROASTED NUTS (n) 49,-CHIPS (spor af nødder/jordnødder//
traces of nuts/peanuts) 49,-GULERODS-HUMMUS / CARROT HUMMUS 49,-
på danske ærter med olie og ristede kerner (v) /
*on Danish peas with oil and roasted kernels (v)*FRISKOST / CREAM CHEESE 49,-
med trøffelolie, urter og citronskal (l) /
*with truffle oil, herbs, and lemon zest*PERSILLEPESTO MED HVIDLØG (v) 49,-
PARSLEY PESTO WITH GARLIC (v)BRØD bagt med kartofler, ost og grøn pesto (g, l) /
BREAD baked with potatoes, cheese, and green pesto (g, l) 55,-BRØDKURV / BREAD BASKET 55,-
med brød og knækbrød med saltet smør (g, l i smør) /
*with bread and crisp bread with salted butter (g, l in butter)*FOR
MAT DESIGN
MUSEUM
DANMARK

BØRNEMENU / KIDS' MENU

75,-

op til 10 år / up to 10 years

Kyllingepølser, brød, grønt og dip (g) /
Chicken sausages, bread, vegetables, and dip (g)

BAGVÆRK & KAGER / PASTRIES & CAKES

CROISSANT (g, l, æ) / (g, l, e) 39,-

TEBIRKES (g, l, æ, n) / 39,-
DANISH PASTRY with poppy seeds (g, l, e, n)

KANELBRØD (g, l, æ) / 42,-
CINNAMON BUN (g, l, e)

SÆSONENS SØDE BOLLE (g, l, æ) 58,-
med flødecreme og solbær
SEASONAL SWEET BUN (G, L, E)
with cream and blackcurrant

KAGE MED ÆBLE (g, l, æb, æ) 65,-
cremet karamel, hvid chokoladecreme og timian
CAKE WITH APPLE (g, l, a, e)
creamy caramel, white chocolate cream and thyme

CHOKOLADEKAGE (g, l, æ, n (spor)) 65,-
med cremet chokoladecake, chokolademousse, hvid
chokoladecreme, kakaonibs og mørk chokolade
CHOCOLATE CAKE (g, l, e, n (traces))
with creamy chocolate cake, chocolate mousse, white
chocolate cream, cocoa nibs, and dark chocolate

LEMONTÆRTE (g, l, æ) 65,-
med lemoncurd, variation af appelsin og marengs
LEMON PIE (G, L, Æ)
with lemon curd, variation of orange and meringue

For yderligere information om allergener,
tag kontakt til personalet. Retter indeholdende
allergener er markeret som flg.:

g = gluten l = laktose æ = æg n = nødder
s = sennep se = selleri so = soya æb = æble

*For more information about allergens, please ask
the staff. Courses including allergens are marked
as follows:*

*g = gluten l = lactose e = egg n = nuts
m = mustard c = celery so = soy a = apple*

FOR MAT

VI HOLDER AF MAD – og det særlige, der opstår,
når vi samles om at nyde den. Vi er taknemmelige
for naturen og værdsætter en god, lys energi
mellem mennesker.

Vi anvender ØKOLOGISKE, DANSKE OG
KVALITETSRIGE RÅVARER, hylder det lokale og
har stor respekt for dét, der kommer langvejs fra.
I møder derfor et menukort med udgangspunkt i
det lokale, med kun et lille 'dryps' fra det fjerne.

//

*WE LOVE FOOD – and the special thing that
happens when we come together to enjoy it.
We are grateful for nature and appreciate a good,
bright energy between people.*

*We use ORGANIC, DANISH AND HIGH-QUALITY
INGREDIENTS, celebrate the local and have great
respect for what comes from afar.
You will therefore encounter a menu based on the
local, with just a little 'sprinkling' from afar.*

KOLDE DRIKKE / COLD DRINKS

LEMONADE / LEMONADE med FORMAT, citron og ingefær with FORMAT, lemon and ginger	49,-
MYNTEBRUS / MINT SODA	35,-
HYLDEBLOMST / ELDERFLOWER	42,-
ÆBLEMOST / APPLE JUICE	45,-
APPELSINJUICE / ORANGE JUICE	49,-
VAND / WATER m/u brus flaske eller kande with/without soda, bottle or jug	25,-
CIDER 4,7 %	45,-

FADØL / DRAUGHT BEER

CLASSIC, Braunstein 4,9%	45,-
PILSNER, Braunstein 4,9%	45,-

FLASKE ØL / BOTTLE BEER

IPA, Braunstein	49,-
ALKOHOLFRI ØL / NON-ALCOHOLIC BEER	49,-
GLUTENFRI ØL / GLUTEN-FREE BEER	49,-
IPA, Langa Braunstein 5%	49,-
LET NORDISK / LIGHT NORDIC IPA Braunstein 0,5%	49,-
GLUTENFRI ØL / GLUTEN-FREE BEER HC Andersen. Eventyr Bryg 3,9-4,6%	49,-

DANSKE VINE / DANISH WINE

MOUSSERENDE / SPARKLING

MOUSSERENDE BRUT NATURE 12%, Hjelm. Glas/glass // Fl./bottle	145,- // 725,-
STELLA, 11,5% (0,75l), Stokkeby Vingård. Flaske/bottle	925,-

HVIDVIN / WHITE WINE

FRANK, 13%, Stokkeby Vingård. Glas/glass // fl./bottle	120,- // 600,-
LIVA, 13,5%, Stokkeby Vingård. Fl./bottle	745,-

ROSÉ

ROSÉ, 10,5% (0,75l), Hjelm. Glas/glass // Fl./bottle	95,- // 425,-
---	---------------

RØDVIN/RED WINE

GRØN LAGUNE 3, Claretvin, 12,5%, Vesterhave Vingård. Glas/glass // Fl./bottle	135,- // 400,-
SORT LAGUNE 1, 15%, Vesterhave Vingård. Fl./bottle	900,-

FOR MAT

DESSERTVIN / DESSERT WINE

DESSERTVIN 20%, Vesterhave Vingård. Glas/glass // Fl./bottle	90,- // 500,-
---	---------------

VARME DRIKKE / HOT DRINKS

ESPRESSO single/double	30,- / 36,-
FILTERKAFFE / FILTER COFFEE	40,-
AMERICANO	40,-
CORTADO	42,-
CAPPUCCINO, FLAT WHITE	45,-
LATTE	45,- / 52,-
MATCHA LATTE	59,- / 69,-
VARM CHOKOLADE / HOT CHOCOLATE	55,-
TE / TEA – Emeyu	39,-

EARL GREY TE / EARL GREY TEA
med bergamot, sort te / with bergamot, black tea

BREAKFAST TE / BLACK TEA
sort te

SORT TE / BLACK TEA
med kvæde og appelsin / with quince and orange

GRØN TE / GREEN TEA †
orfriskende og sødmefuld / refreshing and sweet

CHAI TE / CHAI TEA
sød og krydret / sweet and spicy

FRUGT TE / FRUIT TEA
frisk og lækende / fresh and invigorating

URTETE / HERBAL TEA
ingefær, pebermynte, citrongræs og lavendel / ginger,
peppermint, lemongrass, and lavender

PEARLS TEA 45,-

HVID JASMIN-TE / WHITE JASMINE TEA

LEMON TE / LEMON TEA

Alle varme drikke kan laves med havremælk /
All hot drinks can be made with oat milk

FOR
MAT DESIGN
MUSEUM
DANMARK