

**MENU //****MORGEN / MORNING****YOGHURT / YOGURT 89,-**

med rabarberkompot, ristede hasselnødder og sprød granola med Roholte-honning (l, n) /  
with rhubarb compote, roasted hazelnuts, and crunchy honey granola (l, n)

**SURDEJSBOLLE / SOURDOUGH BUN 75,-**

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 / CHEESE PLATE 135,-**

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 rabarber kompot, 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 salvie (l, æ, g)  
GARTNERENS TALLERKEN (v) /  
YOGURT with rhubarb compote, 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 sage (l, e, g)  
GARDENER'S PLATE (v) (g (in the bread))

**ALL-DAY MENU //****SUPPE / SOUP 145,-**

Bouillon på høns med gulerod, selleri, syltede kålrabi, danske linser, tørret porre og sprødt kyllingeskind (se)  
Tip: Vælg brødkurv til /  
Chicken broth, carrots, celery, pickled kohlrabi, Danish lentils, dried leek, and crispy chicken skin (c)  
Tip: Add bread basket

**POCHERET ÆG / POACHED EGG 175,-**

Grillet surdejsbrød med pocheret æg, luftig hollandaise, variation af tomat og salvie (l, æ, g) /  
Grilled bread with poached egg, airy hollandaise, a variety of tomatoes, and sage (l, e, g)

**'SVAMPE À LA CREME' TOAST 165,-**

stegte svampe fra Tvedemose, Vesterhavsost, karamelliserede løg, og tørret ramsløg (l, g) /  
Fried mushrooms from Tvedemose, Vesterhavs cheese, caramelized onions, and dried wild garlic (l, g)

**FOR  
MAT****GARTNERENS TALLERKEN / GARDENER'S PLATE 169,-**

Grillede kartofler med ærtcreme brændte løg, fermenterede radiser, squash, forårsløg, sprøde ærter og grønt.

Tip: Vælg brødkurv til

Grilled potatoes with pea cream, burnt onions, fermented radishes, zucchini, spring onions, crispy peas, and greens.  
Tip: Add bread basket

**KYLLINGEOVERLÅR / CHICKEN THIGHS 215,-**

med rabarber, squash, fennikelcrudité og kartoffelmos (se, l) /  
with rhubarb, zucchini, fennel crudité, and mashed potatoes (c, l)

**TILVALG / EXTRAS****POCHEREDE ÆG / POCHED EGG 55,-****BACON 55,-****BRØDKURV / BREAD BASKET 55,-**

med brød og knækbrød med saltet smør (g) /  
with bread and crisp bread with salted butter (g)

**EN LILLE TING / JUST A SNACK****OLIVEN / OLIVES 55,-****SALTEDE OG RISTEDE NØDDER (n) / SALTED AND ROASTED NUTS (n) 55,-****CHIPS (spor af nødder/jordnødder// traces of nuts/peanuts) 55,-****DIP 55,-**

på danske ærter med olie og ristede kerner (v) /  
on Danish peas with oil and roasted kernels (v)

**PERSILLEPESTO MED HVIDLØG (v) / PARSLEY PESTO WITH GARLIC (v) 55,-****FOR  
MAT** DESIGN  
MUSEUM  
DANMARK

**BØRNEMENU / KIDS' MENU** 75,-

op til 10 år / up to 10 years

**KYLLINGEPØLSER, VARIATION AF GRØNT OG DIP.**

Tip: Vælg brødkurv til /

**CHICKEN SAUSAGES, VEGETABLES, AND DIP**

Tip: Add bread basket

**BAGVÆRK & KAGER / PASTRIES & CAKES**

**CROISSANT** (g, l, æ) / (g, l, e) 39,-

**TEBIRKES** (g, l, æ, n) / 42,-  
**DANISH PASTRY** with poppy seeds (g, l, e, n)

**KANELBRØD** (g, l, æ) / 45,-  
**CINNAMON BUN** (g, l, e)

**PEANUT, DADEL CHOKOLADE** (v, n) / 55,-  
**PEANUT, DATE-CHOCOLATE** (v, n)

**KAGE MED RABARBER** (g, l, æ, n) 65,-  
cremet karamel, syltede rabarber og tørret rabarber /  
**CAKE WITH RHUBARB** (g, l, e, n)  
creamy caramel, pickled rhubarb, and dried rhubarb

**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

**CHOKOLADEKAGE** (g, l, æ, n (spor)) 75,-  
med cremet chokoladekage, 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

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

g = gluten l = laktose æ = æg n = nødder  
s = sennep se = selleri v = vegansk

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 v = vegan

# 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

VAND / WATER m/u brus flaske eller kande with/without soda, bottle or jug	25,-
LEMONADE / LEMONADE med FORMAT, citron og ingefær with FORMAT, lemon and ginger	55,-
MYNTEBRUS / MINT SODA	55,-
HYLDEBLOMST / ELDERFLOWER	55,-
ÆBLEMOST / APPLE JUICE	39,-
APPELSINJUICE / ORANGE JUICE	52,-
CIDER 4,7 %	59,-
<b>FADØL / DRAUGHT BEER</b>	
CLASSIC, Braunstein 4,9%, 35 cl.	59,-
PILSNER, Braunstein 4,9%, 35 cl.	59,-
<b>FLASKE ØL / BOTTLE BEER</b>	
IPA	55,-
LET NORDISK / LIGHT NORDIC IPA Braunstein 0,5%	55,-
GLUTENFRI ØL / GLUTEN-FREE BEER HC Andersen. Eventyr Bryg 3,9-4,6%	55,-
<b>DANSKE VINE / DANISH WINE</b>	
<b>MOUSSERENDE / SPARKLING</b>	
MOUSSERENDE BRUT NATURE 12%, Hjelm. Glas/glass // Fl./bottle	145,- // 725,-
STELLA, 11,5% (0,75l), Stokkeby Vingård. Flaske/bottle	925,-
<b>HVIDVIN / WHITE WINE</b>	
FRANK, 13%, Stokkeby Vingård. Glas/glass // fl./bottle	120,- // 600,-
LIVA, 13,5%, Stokkeby Vingård. Fl./bottle	745,-
<b>ROSÉ</b>	
ROSÉ, 10,5% (0,75l), Hjelm. Glas/glass // Fl./bottle	110,- // 485,-
<b>RØDVIN/RED WINE</b>	
GRØN LAGUNE 3, Claretvin, 12,5%, Vesterhave Vingård. Glas/glass // Fl./bottle	135,- // 400,-
SORT LAGUNE 1, 15%, Vesterhave Vingård. Fl./bottle	900,-

## DESSERTVIN / DESSERT WINE

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

## VARME DRIKKE / HOT DRINKS

ESPRESSO single/double	35,- / 39,-
FILTERKAFFE / FILTER COFFEE	40,-
AMERICANO	42,-
CORTADO	44,-
CAPPUCCINO, FLAT WHITE	52,-
LATTE	52,- / 58,-
MATCHA LATTE	59,- / 69,-
VARM CHOKOLADE / HOT CHOCOLATE	58,-
ISKAFFE / ICE COFFEE	58,-
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  
forfriskende og sødmefuld / refreshing and sweet

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

FRUGT TE / FRUIT TEA  
frisk og læskende / 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