

## MENU //

## MORGEN / MORNING

## YOGHURT / YOGURT 89,-

med brombærkompot, ristede hasselnødder og sprød granola med Roholte-honning (g, l, n) /  
*with blackberry compote, roasted hazelnuts, crunchy granola with Roholte Honey (g, 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 brombærkompot, ristede hasselnødder og sprød granola med Roholte-honning (g, 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 /  
*YOGURT with blackberry compote, roasted hazelnuts, and crunchy honey granola (g, 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

## ALL-DAY MENU //

## SUPPE / SOUP 145,-

Jomfruummerbisque på rismælk med kartoffel, gulerod, selleri, syltede rødløg, tørret kål, tørrede æbleskiver og estragonolie (se). Tip: Vælg brødkurv til /  
*Langoustine bisque on rice milk bisque with potato, carrot, celery, pickled red onions, dried cabbage, dried apple slices and tarragon oil (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,-

Cremede svampe fra Tvedemose, Vesterhavssost, karamelliserede løg, og tørret porre (l, g) /  
*Creamy mushrooms from Tvedemose, Vesterhavs cheese, caramelized onions, and dried leek (l, g)*

FOR  
MAT

## GARTNERENS TALLERKEN / GARDENER'S PLATE 169,-

Variation af græskar, syltede rødløg, bagte syltede blommer, spinat, mungbønner, græskarkerner og tørret porre- og rødløgsmix. Tip: Vælg brødkurv til /  
*Variation of pumpkin, pickled red onions, baked pickled plums, spinach, mung beans, pumpkin seeds and dried leek and red onion mix. Tip: Add bread basket*

## SPOLEBEN / PORK KNUCKLE 215,-

med ølsauce, urter, mos af gulerod og kartoffel, syltede tyttebær, tørret græskar-, porre- og rødløgsmix, frisk peberrod og estragonolie (g) /  
*with beer sauce, herbs, carrot and potato mash, pickled lingonberries, dried pumpkin-, leek and red onion mix, fresh horseradish and tarragon oil (g)*

## TILVALG / EXTRAS

## POCHEREDE ÆG / POCHED EGG 55,-

## KYLLINGEPØLSE / CHICKEN SAUSAGE 55,-

## BACON 55,-

## BRØDKURV / BREAD BASKET 55,-

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

## EN LILLE TING / JUST A SNACK

## OLIVEN (n) / OLIVES (n) 55,-

## SALTEDE OG RISTEDE NØDDER (n) / SALTED AND ROASTED NUTS (n) 55,-

## CHIPS med trøffel / with truffel 55,-

## DIP 55,-

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

## PERSILLEPESTO MED HVIDLØG (vegansk) / PARSLEY PESTO WITH GARLIC (vegan) 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-SNITTE** (vegansk) (n) / 55,-**PEANUT & DATE BAR** (vegan) (n)**BLOMMEKAGE** (g, l, æ) 65,-cremet karamel, syltede blommer, chokolademousse  
og brændt hvid chokolade /**CAKE WITH PLUM** (g, l, e)creamy caramel, pickled plums, chocolate mousse  
and caramelised white chocolate**BROMBÆRTÆRTE** (g, l, æ) 65,-med kagecreme, brombær/æble-sylt, variation af  
brombær og estragonsukker /**BLACKBERRY TART** (g, l, e)with cream, blackberry and apple compote,  
variation of blackberries and tarragon sugar**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 flg.:

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** 25,-  
m/u brus flaske eller kande /  
with/without soda, bottle or jug

**LEMONADE** 55,-  
med citron og ingefær /  
with lemon and ginger

**MYNTEBRUS / MINT SODA** 55,-

**HYLDEBLOMST / ELDERFLOWER** 55,-

**ÆBLEMOST / APPLE JUICE** 39,-

**APPELSINJUICE / ORANGE JUICE** 52,-

**CIDER, Roholtegaard, 4,7%** 59,-

**FADØL / DRAUGHT BEER**

**CLASSIC, Braunstein, 4,9%, 35 cl.** 59,-

**PILSNER, Braunstein, 4,9%, 35 cl.** 59,-

**FLASKE ØL / BOTTLE BEER**

**GLUTENFRI IPA, Roholtegaard, 5%** 55,-

**LET NORDISK IPA / LIGHT IPA, 0,5%** 55,-

**DAGENS VIN / WINE OF THE DAY**

**HVIDVIN / WHITE WINE**  
Glas/glass // Fl./bottle 85,- / 375,-

**RØDVIN / RED WINE**  
Glas/glass // Fl./bottle 85,- / 375,-

**ROSÉ**  
Glas/glass // Fl./bottle 85,- / 375,-

**MOUSSERENDE / SPARKLING**  
Glas/glass // Fl./bottle 95,- / 395,-

**SPECIALVIN / SPECIAL SELECTION**  
Glas/glass // Fl./bottle 130,- / 550,-

**FOR  
MAT****VARME DRIKKE / HOT DRINKS**

**ESPRESSO** single/double 35,- / 39,-

**FILTERKAFFE / FILTER COFFEE** 40,-

**AMERICANO** 42,-

**CORTADO** 44,-

**CAPPUCCINO** 52,-

**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 are available with oat milk

**FOR  
MAT** DESIGN  
MUSEUM  
DANMARK