ALL-DAY //

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: Tilkøb brødkurv /
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).
ÅRSTIDENS GRØNNE RET
/
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).
SEASONAL HARVEST

MENU

SUPPE / *SOUP* 165,-
Jomfruhummerbisque på rismælk med kartoffel, gulerod, selleri, syltede rødløg, tørret kål, tørrede æbleskiver og estragonolie. Serveres med brød (se, g) /
Langoustine bisque on rice milk bisque with potato, carrot, celery, pickled red onions, dried cabbage, dried apple slices and tarragon oil. Served with bread (c, g).

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, Vesterhavsost, karamelliserede løg og tørret porre (l, g) /
Creamy mushrooms from Tvedemose, Vesterhavs cheese, caramelized onions and dried leek (l, g).

ÅRSTIDENS GRØNNE RET / *SEASONAL HARVEST* 169,-
Variation af græskar, syltede rødløg, bagte syltede blommer, spinat, mungbønner, græskarkerner og tørret porre og rødløg. Tip: Tilkøb brødkurv /
Variation of pumpkin, pickled red onions, baked pickled plums, spinach, mung beans, pumpkin seeds and dried leek and red onion. Tip: Add bread basket.

AND / *DUCK* 215,-
med sauce, urter, mos af gulerod og kartoffel, syltede tyttebær, tørret græskar- porre og rødløg, frisk peberrod og estragonolie (g) /
with sauce, herbs, carrot and potato mash, pickled lingonberries, dried pumpkin-, leek and red onion, fresh horseradish and tarragon oil (g).

TILVALG / *EXTRAS*

POCHEREDE ÆG / *POACHED EGGS* 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 / *OLIVES* 55,-

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

CHIPS med trøffel / with truffle 55,-

DIP 55,-
på græskar med olie og ristede kerner (vegansk) /
on pumpkin with oil and roasted seeds (vegan).

FORMAT DESIGN MUSEUM DANMARK

BØRNEMENU / *KIDS' MENU* 75,-

op til 10 år / *up to 10 years*

KYLLINGEPØLSER, VARIATION AF GRØNT OG DIP
Tip: Tilkøb brødkurv /
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,
varation 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

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

FORMAT

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, EGENPRODUCEREDE 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 'drys' 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, SELF-GROWN AND QUALITY INGREDIENTS, celebrate the local and have great respect for what comes from afar. You will encounter a menu based on the local, with just a little 'sprinkling' from afar.

FORMAT DESIGN MUSEUM DANMARK

KOLDE DRIKKE / *COLD DRINKS*

VAND / WATER m/u brus flaske eller kande / *with/without soda, bottle or jug*	25,-
LEMONADE med citron og ingefær / *with lemon and ginger*	55,-
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,-

FORMAT

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 envigorating*

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.

FORMAT DESIGN MUSEUM DANMARK