

Brunch 2026

Røræg af økologiske æg & bacon
Skyr med bærkompot & granola
Oksepegepølse & røget skinke
Bønner og chorizo i krydret tomatkompot
Porre/spinattærte med vesterhavsost
Panko paneret kylling med chili mayo
Lun leverpostej
Koldt røget laks med agurk & rygeost
Ristede brunchpølser med Skovlyst ketchup
Frisk frugt
Sæsonens marmelade
Vesterhavs ost & brie
Kold, sød øllebrød med appelsinkompot & vaniljecreme
Lune vafler med Skovlyst honning
Maskboller, rugbrød & lyst brød
Smør

Kaffe & udvalg af the fra A.C. Perchs
Økologisk æblemost

Pris pr. person 355,-

OBS. Vores brunch serveres kun ved min. 25 personer.
Børn under 12 år er halv pris.

Tilvalg til brunch

Kartoffelkroetter kr. 15,-

Smoothie af årstidens friske bær eller frugter 20,-

Pandekager kr. 20,-

Tomatsalat, med feta, oliven & basilikum 15,-

Kannelsnegle 15,-

Hønsesalat 20,-

Frikadeller 15,-

Råstegte kartofler kr. 15,-

Små croissants kr. 15,-

Små stykker wienerbrød kr. 15,-

Tebirkes 15,-

Mimosa 75,-

Cremant på buffeten 65,-

Hyldeblomstjuice 10,-

Frisk presset appelsinjuice 25,-

Gammel Dansk, En Enkelt, Jägermeister eller Fernet Branca 3 cl 39,-
pr. flaske 595,-

Alle priser er pr. person