

## Brunch 2026

Røræg af økologiske æg & bacon  
Skyr med bærekompot & 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 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*