

* = vegetarisk

♥ = vegansk

Har du allergi? Spørg din tjener, som guider dig sikkert gennem tag-selv-bordet.

Focaccia med rosmarin *

Økologisk pisket smør *

Black Eyed Peas med creme fraiche, grillede peberfrugter, merian, persille & rødløg *

Fintsnittet rødkål med plukket grønkål, chili, koriander, kimchi-vinagrette & saltede mandler ♥

Kikærtesalat med babyspinat, spidskommenvinaigrette & "gulerodspasta" ♥

Perle-couscous med grillet peberfrugt, hvidløg, chili, krydderurter & granatæble ♥

Cæsarsalat: Hjertesalat, croutoner, parmesan, cæsardressing, rødløg & ansjoser

Økologiske rødbeder med fetaost, basilikum, balsamico & olivenolie *

Biodynamisk mozzarella fra familiemejeriet La Trecchia i Rødovre med basilikum, olivenolie, sort peber & flagesalt *

Økologisk, kulgrillet blomkål med krydderier fra Mellemøsten ♥

Økologisk, ristet broccoli med revet parmesan & citronskal *

Økologiske, ristede jordskokker med timian & hvidløgsolie ♥

Økologisk, saltbagt selleri, granatæble & hasselnødder ♥

Cremit perlebygotto med svampe & krydderurter *

Mac 'n' Cheese: Cheddar, fløde, macaroni & pankorasp *

Fritter: Tykke, gyldne & sprøde ♥

Trøffelødekartofler *

Fiskefrikadeller: Af Fiskerikajens fars lavet på dansk torsk

Saltet laks fra Kvarøy, [antibiotika-fri & GMO-fri] med fennikel, agurk & lime

Økologisk falafel lavet på edamamebønner & kikærtemel ♥

Oksesteg: Cuvette af kornfodret kvæg

Helstegt frilandsskylling med estragon & citron

Grillede "Merguez"-lammepølser

Svinekæber med BBQ

Meatballs af kalv- & svinekød med tomatsauce & gremolata

Økologisk tzatziki *

Økologisk hummus ♥

Urtesauce: Kokos, creme fraiche, koriander & spidskommen *

Ketchup ♥

Hjemmelavet mayo *

Hjemmelavet remoulade *

CLUB SAUCE: Kyllingefond, sherry, rødvin & fløde

Økologisk æblecrumble med ristet havre *

Softice med isvafler *

Tilbehør:

Chokoladesovs *

Bærsovs ♥

Saltet dulce de leche *

M&M's *

Hjemmelavet chokoladekrymmel *

Romsyltet ananas ♥