

FROKOST // LUNCH

11:30 – 14:00

Friskbagt brød med smør
Freshly baked bread with butter

Grillet kyllingeoverlår

Smørstegte asparges og gulerødder, sprøde salater vendt i bornholmsk sennepsvinaigrette og sauce på æblemost og citrontimian

Grilled chicken upper thigh with asparagus and carrots cooked in butter, crispy lettuce with Bornholm inspired mustard vinaigrette and an apple juice/lemon thyme sauce

Kaffe og chokolade
Coffee and a chocolate

200,- PER PERSON



VEGETAR // VEGETARIAN?

Just tell your waiter and we'll swap the main course to:

- Cremet hummus -

Marinerede kikærter, sprøde radiser, sommersalater vendt i bornholmsk sennepsvinaigrette og friske krydderurter

Creamy hummus, marinated chickpeas, crunchy radishes, summer lettuce with Bornholm inspired mustard vinaigrette and fresh herbs

madklubben
allinge

en folkemøde
"pop up" på
slægtsgården i
samarbejde med
RUD-PEDERSEN

@madklubben
#madklubbenallinge
#rpfm

AFTEN // DINNER

18:00 – 21:30

Friskbagt brød med smør
Freshly baked bread with butter

Bæredygtig røget laks fra Kvarøy

Kinaradise, wasabimayo, citron-"broken gel", syltet agurk, brøndkarse, yuzu-fløde og dildolie

Sustainable smoked salmon from Kvarøy with daikon, wasabi mayo, lemon broken gel, pickled cucumber, watercress, yuzu cream and dill oil

Grillet frilandsgris

Med sauce på æblemost og citrontimian - hertil smørstegte asparges og gulerødder, sprøde salater vendt i bornholmsk sennepsvinaigrette og nye kartofler med kryddersmør

Grilled free range pork with an apple juice/lemon thyme sauce - served with asparagus and carrots cooked in butter, crispy lettuce with a Bornholm inspired mustard vinaigrette and new potatoes with herb infused butter

Danske jordbær

Med vaniljeis, kammerjunker og hybenrosemarengs

Danish strawberries with vanilla ice cream, sweet biscuits and a soft roship meringue

395,- PER PERSON

TAKE AWAY // GÅRDBAR

11:00 – 17:00

Sprøde tapiokaflager med eddikepulver 25,-
Crispy tapioca flakes with vinegar powder

Sandwich: Røget laks, rygeost & agurk 65,-
Smoked salmon sandwich with smoked cream cheese

Sandwich: Grillet gris, wasabi & krydderurter 65,-
Grilled pork sandwich with wasabi and herbs

Sandwich: Krydret hummus, krydderurter & salat 65,-
Savory hummus sandwich with herbs and lettuce

Salat med hummus, krydderurter & kikærter 60,-
Salad with hummus, herbs and chickpeas

BOBLER // BUBBLES

Blanc de Blanc Brut: 65,- / 250,-
NV - Charles Bailly - Frankrig
Sprød og frisk mousserende vin

Champagne: 450,-
NV - André Clouet - "Grande Réserve" - Bouzy, Frankrig
Navnkundig og tørstslukkende champagne

HVIDVIN // WHITE WINE

Chardonnay/Colombard: 65/250 kr.
2017 - Haut Flassac - Pays d'Oc, Frankrig
Grønne æbler, lakrids, hvide blomster

Chardonnay: 375,-
2015 - Sebastiani - North Coast, Californien, USA
Æbler, vanilje, nødder

Sancerre: 85/425 kr.
2017 - Guy Saget - Loire, Frankrig
Tør, mineralsk, hyldeblomst, citrus

Meursault: 650,-
2015 - Vincent Girardin - "Vieilles Vignes" - Frankrig
Tør, æbler, hasselnødder

RØDVIN // RED WINE

California Red: 65,- / 250,-
NV Royal Red - Californien, USA
Brombær, solbær, rølakrids

Barbera d'Alba: 300,-
2016 - Giacosa Fratelli - "Bussia" - Piemonte, Italien
Muldebær, skovbund, moderate tanniner

Shiraz: 85,- / 425,-
2015 - Elderton Estate - Barossa, Australien
Bær, marmelade, sød lakrids

Hacienda Monasterio: 650,-
2015 - Hacienda Monasterio - Peter Sisseck
Ribera del Duero, Spanien
Solbær, rosiner, læder, tanninrig

Pinot Noir: 850,-
2014 - Ramey - Russian River Valley - Californien, USA
Kirsebær, blomme, moderate tanniner

ROSÉ

Sancerre Pinot Noir 85,- / 350,-
2015 - Guy Saget, Loire - Frankrig
Tør, blodappelsin, skovjordbær

ØL // BEER

Tuborg RÅ: 30,-
Ufiltreret, økologisk pilsner, 33 cl dåse

Jabobsen Pale Ale: 40,-
Orangegylden pale ale med humlebid, 33 cl flaske

COCKTAILS ON TAP

Gin & Tonic: 75,-
The all time classic!

Dark & Stormy: 75,-
With rum and ginger beer

Aperol Spritz: 75,-
Aperol, sparkling wine and club soda

Økologisk Vodka & Rabarber: 75,-
Organic vodka & rhubarb

VAND // SOFT DRINKS

Coca Cola: 30,-
33 cl dåse

Cola Zero: 30,-
33 cl dåse

Pellegrino "Aranciata Rossa": 30,-
Italiensk blodappelsinsodavand, 33 cl dåse

Rabarbersaft fra Bornholms Mosteri: 35,-
27,5 cl flaske

Carlsberg Kurvand Naturel: 40,-
50 cl flaske

KAFFE // COFFEE

Espresso: 30,-

Americano med/uden mælk: 30,-

Café au lait: 30,-

Grøn te / Green tea: 30,-

