

# LØRDAGS BRUNCH

## BRUNCH MENU:

- Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse KR. 165
- Sprød toast med spicy romesco sauce og ost
- Røget laks med wasabimayo og syltet citron
- Tørret skinke med bagte tomater og pesto
- Dansk ost med solbær, oliven og knækbrød
- Kage fra eget konditori
- Yoghurt m. rabarber og crunch
- Skåret frisk frugt

## ■ BØRNE BRUNCH

KR. 85

- Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse
- Kage fra eget konditori
- Yoghurt m. rabarber og crunch

## ■ ØKOLOGISK ØLANDSBOLLE

KR. 30

### (eller rugbrød) M. SMØR

Vi serverer gerne tilbehør, fx. ost, marmelade pr. del KR. 15 eller hjemmelavet "nutella".

## DRIKKE

Vores kaffeleverandør Bentax sørger for økologiske kvalitetsbønner og op-lærer vores elever i baristateknik.



## ■ DE VARME

FILTERKAFFE MED REFILL KR. 35

TE KR. 35

CHAI LATTE - MATCHA LATTE KR. 35

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM KR. 40

Alle kaffer laves med øko sødmælk |  
Specialkaffer er lavet med dobbelt shot:

CAFFE LATTE - CAPPUCCINO - AMERICANO - CORTADO KR. 35

Vores kaffe kan laves på enten sød, mini eller havremælk

## SKAL DIN KAFFE PIFTES OP

Vælg mellem følgende sirup:  
Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

ESPRESSO KR. 20

## ■ DE KOLDE

EGEN HJEMMELAVET SAFT KR. 35

Vælg imellem rabarber og solbær

SODAVAND KR. 35

Appelsin, lemon, hindbær, coca cola og pepsimax på flaske

BOOST DIN DAG KR. 45

Shake lavet af blandede bær, banan og vanilje

JUICE KR. 35

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BRUS\* Pr. person KR. 20

ISKAFFE ELLER IS MATCHA LATTE KR. 45

\*SERVERES INDTIL KL. 14.00 - FÅS OGSÅ I VEGETARUDGAVE