

MENUKORT

Køkkenet lukker 17.30. Vi laver vores anretninger grundigt, friskt og fra bunden. Derfor vil der kunne opleves ventetid. Sæt dig godt til rette, nyd roen og giv dig god tid.

Mad og snacks

Magni (varm panini)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, friske tomater, olivenolie, vineddike og revet gran castelli – grillet.	72,-
Trud (varm sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, grillet aubergine, tørret basilikum og hjemmelavet pebermayonnaise – grillet	72,-
Vidar (kold sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet pesto eller hummus, fintsnittet spidskål, hjemmelavet rullesteg, 2 slags hjemmesyltet grønt og hjemmelavet pebermayonnaise. Serveres kun når køkkenchefen er i huset	99,-
Viking Tapas Original	Skinke, spegepølse/salami, og ost. Hjemmesyltet/hjemmefermenteret tilbehør, 3 slags hjemmelavet pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	109,-
Viking Tapas XL	Skinke, spegepølse/salami, og 2 oste. 3 slags hjemmesyltet/hjemmefermenteret tilbehør. Hjemmelavet pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos samt 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	159,-
Viking Tapas Vegetar	2 oste, hjemmelavet hummus, økologisk avocado eller grillet aubergine. 2 slags hjemmesyltet/hjemmefermenteret tilbehør. Hjemmelavet pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	119,-
Viking Tapas Luksus	3 luksus oste, 2 slags spegepølse/salami og hjemmelavet rullesteg. 3 slags hjemmesyltet tilbehør. Hjemmelavet pesto, hjemmelavet artiskokcreme, hjemmelavet mayonnaise, hjemmelavet frugtmos eller -kompot og økologisk smør. Hjemmelavede saltmandler og 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejs-rugbrød og surdejsbrød fra Vanilla. Serveres kun når køkkenchefen er i huset.	209,-
Hrungner burro e fomaggio	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. Thise økologisk, mellemlagret ost, økologisk smør og økologisk marmelade.	55,-
Hrungner burro	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk smør og økologisk marmelade.	40,-
Hrungner olio e sale	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk olivenolie og håndlavet, islandsk flagesalt.	32,-
Saltmandler	Hjemmelavede økologiske saltmandler med havsalt.	30,-

Kager, chokolade og is

SKÍÐBLAÐNÍR	Lækker hjemmelavet æblekage (Bondepige m. slør), m. hjemmelavet rugbrødsgruble, hjemmelavet økologisk æblemos m. masser af vaniljekorn, økologisk flødeskum og æblesirup. Serveres som du aldrig har set det før!	65,-
	Nu også som rabarberkage. Med hjemmelavet Mistisirup lavet på stout fra Jelling Bryghus (Nyhed)	65,-
<u>Gultenfri kager</u>		
Fenja	Blondie bagt på hvis Valrhona chokolade, fint malede økologiske mandler med alle skaldele og et twist af lakrids. Serveres m. flødeskum	42,-
Menja	Brownie bagt på mørk Valrhona chokolade, fint malede økologiske mandler med alle skaldele samt pekannødder Serveres m. flødeskum	42,-
<u>Fra Vanilla</u>		
	Mudpie	35,-
	Diverse kager	28,-
	Cookie	20,-
	Flødebolle	22,-
	Fyldt chokolade – 1 stk.	15,-
	Fyldt chokolade – 4 stk.	50,-

Fimbul Is

- opkaldt efter *Fimbulvinteren*.

”Tre vintre i træk uden hverken forår, sommer eller efterår, der skal indvarsle Ragnarok. En jætte ved navn Skoll forklædt som en ulv skal fange solen og fortære den, og en jætte ved navn Hate forklædt som en ulv skal fange månen og fortære den. Og så kommer jætten Surt, han anfører alle ildjætterne fra Muspelheim – og de vil lade verden gå under i flammer. Bagefter opstår en ny verden, og den vil være endnu smukkere og meget bedre.”

Køkkenchefens hjemmelavede isdessert, fremstillet på primært økologiske ingredienser.

Isdessert	40,-
Flødebolle til isdessert	20,-
Cookiebrud til isdessert	10,-

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.

DRIKKEVARER

ØL

Jelling Bryghus

Fadøl	0,4 l	55,-
Fadøl, luksus (sæson)	0,4 l	65,-
Flaskeøl	Pilsner og Ale 0,5 l	70,-
Flaskeøl	Stærk øl og specialbryg 0,5 l	80,-
Mjølner	Fadøl 0,4 l m. et skvæt mjød	75,-

Bøgedal Bryghus (Når haves.)

Flaskeøl	0,375 l	80,-
Flaskeøl	0,75 l	155,-

Spørg personalet efter varianter.

NB Enkelte specialbryg fra Bøgedal Bryghus kan være dyrere.

Alkoholfri øl	Flere varianter. Spørg personalet	40,-
---------------	-----------------------------------	------

Køkkenchefens favoritter

Brage	Blåbærmælk - 'Milkshake' Køkkenchefens blåbærmælk med hemmelige ingredienser	55,-
-------	---	------

Ydun	Frugtblend - 'Smoothie' To slags frossen frugt, to slags juice og isterninger	50,-
------	--	------

Inari	Hjemmebrygget kombucha (Fermenteret te - når haves) SEJD's hjemmelavede kombucha. Alkoholrest ml. 0,5 og 1%.	42,-
-------	--	------

Galvanina - italienske øko. sodavand 0,335 l

Cola
Cola Zero
Gassosa
Aranciata rossa (blodappelsin)
Limonata

Naturfrisk

Økologisk drikke fra Fyn

Hyldeblomst drik 0,275 l	32,-
Havtorn/æble drik 0,275 l	32,-
Æblemost ufiltreret 0,275 l	32,-
Rabarber drik 0,275 l	32,-
Ginger Beer 0,275 l	35,-
Hindbærbrus sodavand 0,25 l	28,-

Øvrige

San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,25	15,-
San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,50 l	25,-
San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,75 l	38,-
Fever Tree	Tonic 0,2 l	28,-
Isvand, glas		12,-
Isvand, kande		30,-
Mælk, glas	Økologisk sødmælk fra Thise	15,-

Postevand uden is kan bestilles uden beregning.

Kaffe		
Thor	espresso	22,-
Hugin & Munin	dobbelt espresso	30,-
Loke	cortado	38,-
Odin	flat white	48,-
Frigg	cappuccino - single shot espresso	38,-
Dobbelt Frigg	cappuccino - dobbelt shot espresso	48,-
Freja	latte - single shot espresso	38,-
Dobbelt Freja	latte - dobbelt shot espresso	48,-
Od	americano - single shot espresso	28,-
Dobbelt Od	americano - dobbelt shot espresso	38,-
Skirner	chocolatte m. flødeskum - dobbelt shot espresso	55,-
Grid	iskaffe - enkelt shot espresso	40,-
Dobbelt Grid	iskaffe - dobbelt shot espresso	55,-
Vølven vågner	filterkaffe m. piskefløde, kanel og rålakridspulver	40,-
Angerboda	filterkaffe, dobbelt shot espresso, rørsukker, chili chokolade	45,-
Ratatosk	filterkaffe	28,-
Ratatosk opfyldning	filterkaffe	18,-
Rind	espresso tonica, espresso på isterninger, serveres m. tonic	42,-
Dobbelt Rind	dobbelt espresso tonica, se ovenfor	52,-

Kaffe m. spiritus

Skoll	carajillo - single shot espresso m. spiritus con anis, con brandy, con kahlua, con rum	42,-
Hate	irish coffee	65,-
Nidhug	jamaican coffee	65,-
Freke	rom, rørsukker, mælkeskum, single espresso lungo	60,-

Te, chai og varm chokolade

Sejd Te	husets egen urteblend	32,-
Njord	klassisk afternoon te	32,-
Muspel	hot mint urtete	32,-
Niflheim Mint	cool mint urtete	32,-
Døndal Te	urtete med frugtsmag	32,-
Gefion	økologisk grøn te med citrussmag	35,-
Hnoss	original chai te serveret som bland selv	38,-
Sigyn	varm chailatte (spicy eller vanilje)	38,-
Gerd	is chai latte (spicy eller vanilje)	42,-
Røskva & Tjalfe	varm chokolade m. flødeskum	42,-
Vár	varm økologisk saft (solbær eller hyldeblomst)	38,-

Mjød, spiritus, drinks mm.

Lokes Livseleksir	Krus 0,15 l	75,-
-------------------	-------------	------

Fra Fary Lochan

Whisky	2 cl.	60,-
Whisky	4 cl.	110,-
Fary Bitter & Fary Snapse	3 cl.	45,-
Jordbærlikør	5 cl.	55,-

Gin fra Spirit of Njord

Njord Gin	2 cl.	75,-
Njord Gin	4 cl.	140,-
Njord Gin & Tonic	2 cl. gin	95,-
Njord Gin & Tonic	4 cl. gin	180,-

Øvrige

Hedelærken	kaffelikør fra Nørre Snede kafferisteri 5 cl.	55,-
Aroniabærlikør	fra Elkærholm 5 cl.	60,-
Diverse spiritus	2 cl.	50,-
Diverse spiritus	4 cl.	90,-
Diverse spiritus luksus	2 cl.	70,-
Diverse spiritus luksus	4 cl.	130,-
Portonic	Lækker rosé port m. masser af is og tonic	90,-

VINKORT

Husets vin – rød, hvid, rosé

Glas
Flaske

65,-
239,-

Rødvin

Apassimento
Chianti Classico
Barolo

289,-
349,-
529,-

Hvidvin

Custoza Ca'Vegar
Langhe Arneis

279,-
309,-

Rosévin

Bardolino

279,-

Bobler – Crémant, Prosecco, Franciacorta, Champagne, Alkoholfri

Kategori



329,-

Kategori



489,-

Kategori



699,-

Alkoholfri

109,-