

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

Magni (varm panini)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, friske tomater, olivenolie, vineddike og revet gran castelli – grillet.	79,-
Trud (varm sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, grillet aubergine, tørret basilikum og hjemmelavet mayonnaise – grillet	79,-
Vidar (kold sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet pesto, fintsnittet spidskål, hjemmelavet steg, rilette eller lignende, 2 slags hjemmesyltet grønt og hjemmelavet mayonnaise. Serveres kun når køkkenchefen er i huset	105,-
Viking Tapas Original	Skinke, spegepølse/salami, og ost. 1 slags hjemmesyltet eller hjemmefermenteret tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	119,-
Viking Tapas XL	Skinke, spegepølse/salami, og 2 oste. 3 slags hjemmesyltede eller hjemmefermenterede tilbehør. 4 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos samt 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	172,-
Viking Tapas Vegetar	2 oste, hjemmelavet hummus, hjemmelavet postej, eller grillet aubergine. 2 slags hjemmesyltede eller hjemmefermenterede tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla.	139,-
Viking Tapas Luksus	3 luksus oste, 2 slags spegepølse/salami og hjemmelavet steg, rilette, patê eller lignende. 3 slags hjemmesyltede eller hjemmefermenterede tilbehør. 4 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, frugtmos eller -kompot samt økologisk smør fra Thise. Hjemmelavede saltmandler og 1 stykke sødt. Serveres med økologisk surdejs-rugbrød og surdejsbrød fra Vanilla. Serveres kun når køkkenchefen er i huset.	229,-
NJORDS dybe smag	Håndpillede rejer på økologisk surdejsbrød fra Vanilla. Med SEJD's hjemmelavede mayonnaise og andet godt!!	159,-
SEJD Viking Open Sandwich (Køkkenchefens favorit!!)	3 stk. super lækkert smørrebrød lavet på kvalitets råvarer. Det er enkelt, rustikt, mættende og med masser af smag! Køkkenchefen sammensætter dagens bræt, derfor serveres det kun, når han er i huset	179,-
Hrungner burro e fomaggio	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk, mellemlagret ost, og smør fra Thise samt økologisk marmelade.	60,-
Hrungner burro	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk smør fra Thise og økologisk marmelade.	49,-
Hrungner olio e sale	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk olivenolie og flagesalt.	35,-

SNACKS

Saltmandler	Hjemmelavede økologiske saltmandler med havsalt.	35,-
Rugbrødschips (Nyhed!)	Hjemmelavede rugbrødschips Lavet af økologisk, maltet, surdejsrugbrød fra Vanilla.	25,-

Kager, chokolade og is

SKÍÐBLAÐNÍR	Lækker hjemmelavet æblekage (Bondepige m. slør), m. hjemmelavet rugbrødsgrumble, hjemmelavet økologisk æblemos m. masser af vaniljekorn, økologisk flødeskum og hjemmelavet ølsirup. Serveres som du aldrig har set det før!	65,-
	Serveres også som rabarberkage. (Hjemmelavet rabarberkompot.)	65,-
Cantuccini (Nyhed!)	Hjemmebagt, italiensk lækkerbisker	20,-

Glutenfri kager

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,-
Fra Vanilla	FX kransekage, muffin	30,-
	Cookie	25,-
	Flødebolle	25,-
	Fylt chokolade – 1 stk.	15,-
	Fylt chokolade – 4 stk.	50,-

Fimbul Is

- opkaldt efter *Fimbulvinteren*.

Køkkenchefens hjemmelavede isdessert, fremstillet på primært økologiske ingredienser.

Is i skål	40,-
Isdessert	60,-
Flødebolle til is i skål/isdessert	20,-
Cookiebrud til is i skål/isdessert	10,-

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.

DRIKKEVARER

ØL

Jelling Bryghus

Fadøl	0,4 l	60,-
Fadøl, luksus (sæson)	0,4 l	70,-
Flaskeøl	Pilsner og Ale 0,5 l	75,-
Flaskeøl	Stærk øl og specialbryg 0,5 l	85,-
Flaskeøl	Jomsborg pilsner 0,33 l	50,-
Mjølner	Fadøl m. et skvæt mjød 0,4 l	80,-
Alkoholfri øl	Flere varianter. Spørg personalet	45,-

Køkkenchefens favoritter

Brage	Blåbærmælk - 'Milkshake' Køkkenchefens blåbærmælk med hemmelige ingredienser	60,-
Ydun	Frugtblend - 'Smoothie' To slags frossen frugt, to slags juice og isterninger	60,-
Inari	Hjemmebrygget kombucha, fermenteret te (Når haves) SEJD's hjemmelavede kombucha. Alkoholrest ml. 0,5 og 1%.	50,-
Mælk	Thise Økologisk sødmælk 0,4 l.	25,-

Galvanina – italienske øko. sodavand 0,335 l

Cola
Cola Zero
Gassosa
Aranciata rossa (blodappelsin)
Limonata

45,-

Naturfrisk

Økologisk drikke fra Fyn

Hyldeblomst drik 0,275 l	35,-
Havtorn/æble drik 0,275 l	35,-
Æblemost ufiltreret 0,275 l	35,-
Rabarber drik 0,275 l	35,-
Ginger Beer 0,275 l	38,-
Hindbærbrus sodavand 0,25 l	30,-
Rosenbrus sodavand 0,25 l (Nyhed!)	30,-

Øvrige

San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,25 l	25,-
San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,50 l	40,-
San Pellegrino	Mineralvand m. brus 0,75 l	62,-
Fever Tree	Tonic 0,2 l	30,-
Isvand, glas		12,-
Isvand, kande		30,-
Mælk, glas	Økologisk sødmælk fra Thise	20,-

Du kan bestille postevand uden is 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	50,-
Hate	irish coffee	70,-
Nidhug	jamaican coffee	70,-
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 citrusmag	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	45,-
Vár	varm økologisk saft (solbær eller hyldeblomst)	42,-
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,-
Jordbærløk	5 cl.	55,-
Gin fra Spirit of Njord		
Njord el. Anholt Gin	2 cl.	80,-
Njord el. Anholt Gin	4 cl.	150,-
Njord el. Anholt Gin & Tonic	2 cl. gin	115,-
Njord el. Anholt Gin & Tonic	4 cl. gin	165,-
Øvrige		
Hedelærken	kaffelikør fra Nørre Snede kafferisteri 5 cl.	55,-
Aroniabærløk	fra Elkærholm 5 cl.	60,-
Arnbitter	2 cl.	50,-
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	95,-

VINKORT

Husets vin Luigi Leonardo, Emilia Romagna, Italien – hvid, rosé, rød

Glas 75,-
Flaske 279,-

Hvidvin

Sutter, Grüner Veltiner, Østrig 309,-
Touraine "Le Petiot", Domaine Ricard, Frankrig 319,-
Le Prestige Blanc, Bourdic, Frankrig 339,-
I Clivi, Malvasia Italien 369,-

Rosévin

Cavegar, Bardolino, Italien 299,-
Le temps de fleurs Chiroulet, Frankrig 329,-

Rødvin

Côtes du Rhône, Chateau de Monfrin, Frankrig 309,-
Castell d'age, 100% biodynamisk grenache, Spanien 359,-
Pinot Noir, Adegamae, Portugal 389,-
Chianti Classico, Castello della Paneretta, Italien 409,-
Barolo, Pietro Rinaldi, Italien 659,-

Bobler – Fx Crémant, Prosecco, Franciacorta, Champagne, Alkoholfri

Kategori 1 379,-
Kategori 2 519,-
Kategori 3 839,-
Alkoholfri 149,-