

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

Edda (Dagens suppe)	Køkkenchefens hjemmelavede suppe Serveres med økologisk surdejsbrød fra Vanilla samt økologisk smør fra Thise.	109,-
Magni (varm panini)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, friske tomater, olivenolie, vineddike og revet gran castelli – grillet.	85,-
Trud (varm sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, grillet aubergine, tørret basilikum, hjemmelavet mayonnaise – grillet	85,-
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	109,-
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 hjemmesyltet eller hjemmefermenteret 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 hjemmesyltet eller hjemmefermenteret 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 hjemmesyltet eller hjemmefermenteret 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	Ca. 100 gram håndpillede rejer på økologisk surdejsbrød fra Vanilla. Med SEJD's hjemmelavede mayonnaise og andre lækkerier!!	159,-
SEJD Viking Open Sandwich (Køkkenchefens favorit!)	3 stk. super lækkert smørrebrød Det er enkelt, rustikt, mættende og med masser af smag! Lavet på kvalitets råvarer. Køkkenchefen sammensætter dagens bræt, derfor serveres det kun, når han er i huset	189,-
Hrungner smør og ost	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk, mellemlagret ost, og smør fra Thise samt økologisk eller hjemmelavet marmelade.	60,-
Hrungner burro	2 skiver økologisk surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk smør fra Thise samt økologisk eller hjemmelavet 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	Hjemmelavede rugbrødschips Lavet af økologisk, maltet, surdejsrugbrød fra Vanilla.	25,-

KAGER, CHOKOLADE & IS

SKÍÐBLAÐNÍR

Lækker hjemmelavet æblekage
m. hjemmelavet rugbrødscrumble, hjemmelavet
økologisk æblemos m. vanilje, økologisk flødeskum
og hjemmelavet ølsirup.
Serveres som du aldrig har set det før!

Serveres også som rabarberkage.
m. hjemmelavet rabarberkompot.

Cantuccini

Hjemmebagt, italiensk lækkerbiskken 20,-

Glutenfri kager

Fenja

Blondie bagt på hvid 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 hakkede pekannødder
Serveres m. flødeskum 42,-

Fra Vanilla

FX kransekage, muffin 30,-
Mudpie (Når haves!) 38,-
Cookie 25,-
Flødebolle 25,-
Fyldt chokolade – 1 stk. 15,-
Fyldt 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	Jømsborg 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	SEJD's hjemmelavede kombucha, fermenteret te (Når haves) Alkoholrest ml. 0,5 og 1%.	50,-

Galvanina – italienske øko. sodavand 0,335 l

Cola	45,-
Cola Zero	
Gassosa	
Aranciata rossa (blodappelsin)	
Limonata	

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	25,-

Postevand serveres 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 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	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,-
Jordbærlikør	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	2 cl. gin	115,-
Gin & Tonic		
Njord el. Anholt	4 cl. gin	165,-
Gin & Tonic		

Øvrige

Hedelærken	kaffelikør fra Nørre Snede kafferisteri 5 cl.	55,-
Aroniabærlikør	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,-

SÆSONENS LÆKKERIER

Kvaser	SEJD's hjemmelavede glögg, fremstillet på mjød, brandy og vodka serveret m. "glade" rosiner og hakkede pekannødder	90,-
Suttung	Jägerte	70,-
Andrimners vinterspecial	Gammeldags æbleskiver (m. æble) kogt i andefedt, serveret m. florsukker, friske blåbær og blåbærsirup.	80,-
Vinter 1	Kvaser m. Andrimners vinterspecial Glögg og æbleskiver	160,-
Vinter 2	Suttung m. Andrimners vinterspecial Jägerte og æbleskiver	140,-
Vinter 3	Vår m. Andrimners vinterspecial Varm saft og æbleskiver	115,-

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,-

Solaris Øst, Gold 2021, Christianelund Vingård Flemming

349,-

I Clivi, Malvasia Italien

369,-

Rosévin

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,-