

Drikkevarer

Fadøl fra Bryggeriet Vestfyn 33cl./ 45cl.
Pilsner - Classic 55,- / 65,-

Svendborgsund Bryghus 50 cl 79,- 🍷

Sol Over Sundet
Det Gode Menneske
Brown Ale

Andre flaskeøl 33cl.

Herslev Bryghus: Hvedeøl - IPA 55,- 🍷
Pale Ale: Under solen 0,5% alk. 55,-
Svalebajer 45,-

Vin - Glas/flaske

Rød, hvid, cava 70,-/295,-
Økologisk Riesling [tør] 🍷
Horgelus Rose vin fra Frankrig 70,-

Avec

Brændevin, limoncello 50,-
Lokal avec fra Aqua Vitae på Sydfyn
Julepunch, smagen af jul 50,- 🍷

Sodavand 25 cl.

Pepsi, Pepsi Max, hindbær, abrikos, 35,-
danskvand m./u. citron

Kandevand 15,-

Økologisk saft 33cl. 🍷

Solbær, hyldeblomst, rabarber 45,-

Kombucha 20 cl. 0% akl. 🍷

lavendel, hibiscus 75,-

Kaffe/te m. påtår 45,-

Inkl. kage 99,-

Variation af kager se udvalg i kageskab ved bar.

Julesmåkager i pose 39,-

Julepunch, smagen af jul 55,-



Frøkost kl. 11-14.30

Sybergtallerken

Æblemarinerede sild m. æblecreme, æg syltede gurkemeje squash, peberrod og revet rødbede - rullepølse m. løg, sky og karse - Kalvesteg med kold bearnaise, salat og kapers - Dagmar Ost med hyben-æblekompot.

199,-

Rejer på smørristet rugbrød

Håndpillede rejer vendt i dild på smørristet rugbrød, salat, syltede hvide salatløg med en hjemmelavet tomat-kryddermayonnaise.

149,-

Svampesuppe

Svampesuppe med grønne linser, parmesanchips med citron og timian, dryp af trøffelolie og hjemmebagt brød.

129,-

Frøkost kl. 11-14.30

Bresaola salat

Nordisk fermenteret Bresaola, fetaost, belugalinser, pære, blåbær, valnødder og blandet salat med strimlet squash med en hjemmelavet citron- sennepsdressing, hjemmebagt foccacia brød.

149,-

Andeconfit i focacciabrød

Andeconfit i hjemmelavet focacciabrød med syltede rødløg, spidskål, lokale æbler, dressing med fermenteret citron og timian

159,-

Børn fra 4 -12 år: halv portion på alle retter til halv pris.

Tilkøb: Glutenfrit brød + 20 kr.

Ekstra brød + 10 kr.

Spørg venligst personalet vedrørende intolerancer og allergener. Vi hjælper gerne!