

Brunch

Vores brunchbord byder på et væld af velkendte favoritter med udsigt til et dekadent tilvalg af østers, kaviar eller trøffel.

Hver weekend fra 11-14:30

Drikkevarer

Der vil selvfølgelig være kaffe, samt et udvalg af the, forskellige juice, isvand med agurk og mynte, solbærsaft og mælk.

Brød

Forskellige rugbrød og morgenboller.
Til den søde tand byder vi ligeså på mini croissanter, pain au chocolat samt dagens kage.

De kolde

Farverige frugtfade, hele stænger af friske grøntsager og blandet salat med babyspinat friske bær, mandler og balsamico.
Udvalg af pålæg samt vegetarpålæg og forskellige oste. Røget laks med rygeost.
Neutral yoghurt, hjemmelavet müsli, havregryn og All brand.
Mørk og lys pålægschokolade, marmelade af flere varianter og blomster honning.

De varme

På det varme bord byder vi på blødkogte æg, røræg, bacon, brunchpølser, lun leverpostej med bacon og stegte champignon.
varme tærter, samt amerikanske pandekager med sirup.

245 pr. person

120 pr. barn under 12 år

Bordet er jeres i 105 minutter.
Vil I gerne blive lidt længere, så skriv til info@restaurantplates.dk, inden vi mødes til brunch.

○

Jeg ku' altså godt

○

Eggs Benedict

Muffin, bacon,
pocheret æg &
hollandaisesauce

85

Croque madame

Toast, skinke,
Vesterhavsost &
spejlæg

85

Croque monsieur

Toast, skinke &
Vesterhavsost

80

Hvide asparges

Grillede hvide asparges
med hollandaisesauce &
håndpillede rejer

85

Grønne asparges

Grillede grønne asparges,
ristede hasselnødder &
parmesan

75

Caviar

15 gr. caviar, blinis
skyr & purløg

175

○

3 stk. østers på tøris

Østers, ristet
sesam & citron
80

Østers, fløde &
peberrod
85

Østers &
Bloody Mary shot
90

○

Flødeis & sorbet
med jordbær
75

○

Årh, skulle vi ikke lige

○

Shots og smoothies

Ingefær shot
25

Smoothie med
havremælk, banan,
jordbær & vanilje
55

Smoothie med spinat,
broccoli, æble,
ingefær & citron
55

Hvidvin

RG, Riesling
75 | glas

Les Bertholets,
Chardonnay
75 | glas

Rosé

Mediterranee, Figure
75 | glas

Bobler

Crémant d'Alsace
Fernand Engel
85 | glas

NV Champagne
Brut l'Universelle
Baron Albert
125 | glas

Blanc de Blanc Brut
1. Cru, De Saint Gall
1000

Grand Rosé, Gosset
1300

2012 Dom Perignon
1995