

BAKKEHUSET

MENU

SMØRREBRØD

60,-

Sol over Bakkehuset: Røget sild med purløg, løg, radiser, rygeostecremé og rå æggeblomme

–

Tøndemodnet kryddersild, rødløg, kapers ”Klassiker”

–

Hønsesalat med syltede bøgehatte, sprødt og karse

–

Æg med citronmayo, cornichoner, friterede kartofler og dild

–

Kartoffelmad med friterede løg, urtemayo og purløg

–

Rullepølse med persillemayo, grønkål, æbler og timian

–

Roastbeef med peberrod, pickles og friteret løg

–

Rørt tartar med løg, kapers, urtemayo, puffede boghvede og rød syre

SMØRREBRØD

70,-

Rejer med hjemmerørt kørvelmayo, dildkviste og sprøde kålblade

–

Koldrøget laks, radisser, urtecremé og brøndkarse

FROKOSTTALLERKEN

145,-

Koldrøget laks med urtecremé

Tøndemodnet kryddersild, rødløg, kapers - Hønsesalat med syltede bøgehatte

Roastbeef med peberrod og pickles - Groft rugbrød med økosmør

Køkkenet lukker kl. 16.00

VINE

CIDER

Cornouaille Cidre bio Melenig / Flaske: 230,-

Oldschool økologisk cider. Gylden farve, dyb smag af æble og blomsterhonning, der balanceres af en fin bitterhed i eftersmagen

BOBLER

Henri Milan, sans soufre ajurté, Brut Nature / Flaske: 440,-

En frisk mousserende sag lavet på 100% Grenache Blanc. Ren i smagen og ingen dosage. En svævende let fornemmelse af lette bobler

Tissot, Crémant du Jura, Extra Brut / Flaske: 430,- / Glas: 60,-

Mineralsk extra brut mousserende på en blanding af Chardonnay, Pinot Noir og Poulsard.
Vinen får lov at ligge 20 måneder på gærresterne, som giver den en rund fylde. Nydelig og elegant, simpelthen!

HVID

Petit Salé de Villeneuve, Saumur Blanc / Flaske: 260,- / Glas: 50,-

Lavet på chenin fra kalkrig jord. Dufter af diskrete hvide blomster og en ligefrem og læskende smagsoplevelse

Brüder Dr. Becker, "Riesling trocken" / Flaske: 300,-

Ufiltreret Riesling fra Reihessen. Fylder munden med lette perler og en skarphed, der rammer plet
En vin, der smager af forårsregn og nyslået græs.

Nicolay Cotés de Beaune "Les Pierres Blanches" / Flaske: 570,-

Hvid, blød og cremet Chardonnay. Lagret 8-10 måneder på fad og ingen tilsat svovl

ROSÉ

Chateau de Passavant, Rosé de Loir / Flaske: 210,- / Glas: 45,-

Fin og yndig rosé indrammet af lyse bærnoter fra Anjou. Tænk solmodne nyplukkede skovjordbær

La Sorga "Le Désordre" Rosé / Flaske: 350,-

En rosé, der ikke vil sættes i bås. Krydret, varm, vinøs og på en gang saftig, ferskenagtig og opløftende. Lavet på 100% Mourvèdre

RØD

Le Petit Clou des vents "Les Grenades" / Flaske: 280,- / Glas: 50,-

Merlot fra enfant terrible Sylvain Jouglà. Den korte maceration på 4 dage gør Les Grenades til en eksplosiv saftig størrelse med masser af funky, frisk frugt

Nicolay, Bourgogne / Flaske: 390,-

Nem at drikke, men samtidig en kompleks Pinot Noir. Lavet på øko-druer fra Volnay. Masser af modne kirsebær og fugtig skovbund

NØRREBRO BRYGHUS ØL

55,-

Ravnsborg Rød

En klassisk britisk inspireret rød ale

-

King's County Brown Ale

En amerikansk inspireret brown ale

-

Twenty-2 unfiltered

Humlet lager

-

New York

Lager

-

Æble Cidre

En æble cider

SNAPS

ALLE SNAPSE 2 cl: 40,- / 4 cl: 60,-

D Argentum

-

D Aurum

-

Bornholmsk figen

-

Schumachers, Orange

-

Hr. Skov, klitrose

-

Hr. Skov, Lyng

BORNHOLMS MOSTERI

30,-

Æble

–

Rabarber

–

Hyldeblomst

–

Solbær

VAND

San Pellegrino: 30,-

KAFFE

Pour over, kaffe / Kop: 40,-

Costa Rica eller Etiopien

Stempelkande, kaffe / Lille: 60,- / Stor: 80,-

Costa Rica eller Etiopien

TE

Sweet Bombay / Kop: 40,- / Kande: 60,-

Sort te blandet med grøn jasminte, bergamotteolie og vanilje. Fyldig smag

Darjeeling, First Flush / Kop: 40,- / Kande: 60,-

Darjeeling ligger ved foden af Himalaya. Her gror buskene i en højde af op til 2000 m og bliver betegnet som ”teens champagne”

Hvid te, Pai Mu Tan / Kop: 40,- / Kande: 60,-

Bladene i denne hvide te, Pai Mu Tan-te er naturligt visnede og tørrede i solen, hvilket giver en sødlig smag. Flot rund smag med fin dybde

Grøn m/æble og kvæde / Kop: 40,- / Kande: 60,-

Sencha tilsat æble og kvæde er en populær blanding, som kan nydes på alle tidspunkter af døgnet, varm som kold

Formosa Jade Oolong / Kop: 40,- / Kande: 60,-

Teen er oxyderet ganske let, hvilket resulterer i en te med meget blød smagskarakter og blomsternoter som lilje og orkidé

KAGE

Kage – kom op og få inspiration af vores søde tjener / 45,-

3 udvalgte oste, med sødt og lyst brød – spørg venligst tjeneren / 70,-