

MENUKORT

MORGEN PÅ PUBBEN

... helt frem til kl. 13.00

ENGLISH BREAKFAST 95,00 KR.

Verdensklassikeren med masser af proteiner. Fremragende start på dagen - eller til dagen derpå! Røget bacon, krydderpølse fra Boeslunde Røgeri, baked beans, æg - enten som spejlæg eller røræg.

Hjemmebagt brød og syltetøj. Grønt medfølger, hvis der skulle opstå en grad af dårlig samvittighed.

BRUNCH 135,00 KR.

Her er vores bud på en fremragende brunchanretning. Knaldvarm omelet med årstidens grønt, en smule løgtærte, malyoghurt og frisk ost fra mejeristen i Sørbymagle. Varmrøget laks eller ørred (alt afhængig af hvad vi kan få lokalt), 2 slags pålæg fra Boeslunde Røgeri, friskbagt brød med hjemmelavet syltetøj.

BRUNCH MED DET EKSTRA 160,00 KR.

Røget bacon fra et helt stykke og krydderpølse fra Boeslunde Røgeri.

PUB FOOD

Servers dagligt frem til kl. 17.00.

FISH & CHIPS 125,00 KR.

Med dagens fangst fra Omø. Hel fisk dyppet i vores egen øldej og herefter friteret med vores håndskårne fries. Serveres med vores fremragende tartarsauce og citron.

LØGTÆRTE 75,00 KR.

Sprød løgtærte med bacon fra helt stykke. Vi har kogt løgene i Fur Vulcano Pilsner. Vi anbefaler et godt glas øl til denne fremragende frokostsag.

ØLDELLER 85,00 KR.

Vi har altid lært fra mormor, at vi skulle huske at putte danskvand i farsen. Det gør dog også sit til en rigtig god delle. Men hvorfor ikke bruge øl i stedet, når det nu en gang er så bredt repræsenteret her hos os. Vi har derfor tilsat en af vores øl med et højt maltindhold - spørg din tjener hvilken. Vi har også tilladt os at tilsætte lidt gode økologiske kerner fra Mejnerts Mølle, og herefter har vi rullet dem i havregryn. Til øldellerne følger friteret persille og hjemmebagt rugbrød.

BURGERS

Servers dagligt frem til kl. 17.00.

THE UPPER HILL BURGER 95,00 KR.

En burger, som vi mener, en burger skal være uden dikkedarer.

200 g. hakket oksekød fra Bondegårdens Økologi ved Fuglebjerg. Stegt så den er svag rosa i midten (fortæl os venligst, hvis du ønsker den gennemstegt), hjertesalat, vores syltede rødløg og syltede agurker. Vores egen BBQ-mayonnaise er smurt på burgerbollen fra Konditoriet på Nytorv. Vælg mellem en lys eller grov bolle.

Serveres med vores håndskårne fries og valgfri mayo.

Dyp til fries. Vælg en af vores dyp. Frisk krydderurte, BBQ, chili eller tartar.

Ekstra mayo 10,00 kr.

BURGER SPECIAL 90,00 KR.

Keep it simpel, siger de - All right! Her er værtens bedste kyllingeburger. Paneret kyllingebryst i en smurt bolle af ren hjemmelavet mayonnaise, hjertesalat, bøftomat und nicht weiter. Voila! Værtens bedste.

Dyp til fries. Vælg en af vores dyp. Frisk krydderurte, BBQ, chili eller tartar.

Ekstra mayo 10,00 kr.

A LA CARTE

Serveres dagligt fra kl. 17.00

FORRET

HVIDKÅLSSUPPE

En ren vintervinder-suppe med lokaldyrket og økologisk hvidkål og porre. Tilsat fløde og en smule hvidløg. Serveres med hjemmebagt brød.

75,00 kr.

ØRRED

Pandestegt guldørred fra det økologiske dambrug i Bisserup. Serveres med ristet røget bacon, porrer, champignon og hjemmebagt brød

120,00 kr.

VORES VINE

Vi elsker gode vine!

Der er nu ikke noget som et godt glas rødvin over et varmt måltid mad. I samarbejde med vores dygtige medarbejdere og den lokale vingrossist har vi altid gode vine på hylderne. Vores sortiment er med løbende udskiftning og tilpasses bl.a. vores varierende menuer.

HOVEDRET

BOEUF AF TYNDSTEG

Bondegårdens Økologi ved Fuglebjerg har leveret disse fremragende tyndstegsbøffer. Serveres med friterede løgringe, Blå Congo-kartoffelmos tilsat citron og bacon, samt dampede økologisk grønkål. Hertil en indkogt rødvinsglace.

225,00 kr.

KYLLING

Økologisk kylling grydestegt i Fur Vulcano Pilsner med lokale porrer. Serveres med rosenkålsgatin, ristet brød, aioli og salsa verde.

160,00 kr.

VEGETAR

Chili Sin Carne. Med 2 slags bønner, som har langtidssimret med årstidens lokalt dyrkede grønt. Tilsat grillet grønt og serveres med drænet yoghurt fra mejeristen i Sørbymagle og ristet brød.

110,00 kr.

DESSERT

VANILJEPARFAIT

Vores egen vaniljeis med ølsirup og hjemmelavet honningkage, som er skåret ud i croutoner og ristet på panden. Ølsiruppen er lavet med en af vores belgiske klosterbryg. Spørg tjeneren hvilken.

70,00 kr.

CHOKOLADEKAGE

Saftig chokoladecake tilsat en smule Pale Ale. Serveres med parfait.

75,00 kr.

KOKKENS MENU

HVIDKÅLSSUPPE

KYLLING

VANILJEPARFAIT

250,00 kr.