

FADØL

HANCOCK PILSNER 55
EBELTOFT WEISSBIER 65
EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65
EBELTOFT HELLES LAGER 65
GUINNESS 60

FLASKEØL

HØKER BAJER 35
THY ØKO PILSNER OG CLASSIC 40
ØRBÆK FYNSK FORÅR (HYLDEBLOMST) 45
+ FLERE FLASKER I BAREN

CIDER

ÆBLEROV CIDER 70
GALIPETTE 55
MAGNERS (0.5L) 75

ALKOHOLFRI ØL

BIERE SANS BIERE 50
BIRRA MORETTI ZERO 50

SODAVAND OG SAFT

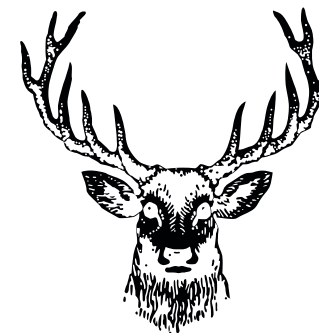
HANCOCK DANSKVAND 25
HANCOCK SODAVAND 30
HINDBÆR, APPELSIN, CITRON
SPORT COLA 30
EBELTOFT RABARBER 45
FRITZ COLA/FRITZ LIGHT 40
ORANGINA 35

MATE MATE 40
GINGER BEER 40
TABLE FERMENTS KOMBUCHA 72
- UGENS LEVERING -
ANTONS ØKOLOGISKE SAFTE 35/40
HYLDEBLOMST, ÆBLEMOST, SOLBÆR
HJEMMELAVET LEMMONADE 45

VARME DRIKKE

FILTER KAFFE 25
ESPRESSO 23/28
AMERICANO 33
FLAT WHITE 38
LATTE 38
CAPPUCINO 38
CORTADO 33

EARL GREY 40
ORGANIC GOLDEN YUNNAN 40
LEMON BUTTERMILK 40
YELLOW 40
HERBAL MINT 40



DYREHAVEN

We offer an à la carte menu that is based on classic British and French cooking.

We strive to source the best quality ingredients and aim to work with small farms and producers. If you have any questions regarding the produce or menu, please ask a waiter.

PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS.

FROKOST MENU

HVERDAG (11-15.30)

WEEKEND (10-16)

EGGS BENEDICT 115

SKINKE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

EGGS ROYALE 135

KOLDRØGET LAKS, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

EGGS FLORENTINE 115

ØSTERSHATTE, SPINAT, TO POCHEREDE ÆG OG HOLLANDAISE PÅ SURDEJSBRØD

SÆSONENS SALAT 110

HVIDE BØNNER, RISTEDE PEBERFRUGTER, RISTEDE DATTERINO TOMATER, FENNIKEL, MANCHAEGO, SHERRY VINAIGRETTE

EXTRAS

FRITEREDE KARTOFLER MED HOLLANDAISE 55

BACON 30

POCHERET ÆG 25

BAGVÆRK CROISSANT 30

SMØRREBRØD (11-15.30)

vælg to mindre stykker, på en tallerken for 150

HØNSESALAT 115

ØKOLOGISK KYLLING, PORRE, CHAMPIGNONER URTE CREME FRAICHE OG BACON PÅ SURDEJSBRØD

KARTOFFELMAD 105

NYE KARTOFLER, MAYONNAISE OG RISTEDE LØG MED EN KAPERS OG ASPARGES SALSALSA VERDE PÅ RUGBRØD

SVAMPETOAST 105

ØSTERSHATTE, DUXELLES, VALDNØDDEKNAS, GREMOLATA PÅ SURDEJSBRØD

ÆG OG REJER 115

MED DILD CREME OG SYLTEDE RØDLÆØG PÅ RISTET SURDEJ

SNAPS

Spørg tjener om forskellige smager

35-75

LUNCH MENU

WEEKDAY (11-15.30)

WEEKEND (10-16)

EGGS BENEDICT 115

HAM, SPINACH, TWO POACHED EGGS, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

EGGS ROYALE 135

COLD SMOKED SALMON, TWO POACHED EGGS, SPINACH, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

EGGS FLORENTINE 115

OYSTER MUSHROOMS, TWO POACHED EGGS, SPINACH, HOLLANDAISE ON SOURDOUGH BREAD

SEASONAL SALAD 110

WHITE BEANS, ROASTED PEPPERS, ROAST DATTERINO TOMATOES, FENNEL, MAN-CHAEGO, SHERRY VINAIGRETTE

EXTRAS

FRIED POTATOES WITH HOLLANDAISE 55

BACON 30

POACHED EGG 25

BAKERY CROISSANT 30

OPEN FACED SANDWICHES (11-15.30)

two smaller pieces served on one plate for 150kr

CHICKEN SALAD 115

ORGANIC CHICKEN, LEEKS, MUSHROOMS, HERB CREME FRAICHE AND BACON ON SOURDOUGH BREAD

POTATO SALAD 105

NEW POTATOES, MAYONNAISE AND CRISPY ONIONS WITH A CAPER AND GREEN

ASPARAGUS SALSA VERDE ON RYE BREAD

MUSHROOM TOAST 105

OYSTER MUSHROOMS, DUXELLES, WALNUT CRUMBLE, GREMOLOTA ON SOURDOUGH

EGG & SHRIMP 115

WITH DILL CREAM AND PICKLED RED ONIONS ON SOURDOUGH BREAD

SNAPS

Ask waiters about the flavour selection

35-75

AFTENMENU

OLIVEN 45

BLANDEDE NØDDER 45

BRØD OG SALTET SMØR 40

CHIPS 25

-

PADRONS, SHERRYEDDIKE
65

PIATTONE-BØNNER, SERRANOSKINKE, GUINDILLA
105

BOQUERONES, PEBERFRUGT, KAPERS
75

ABRIKOS, FÅRERICOTTA, CITRONVERBENA, HASSELNØD
85

-

SLETHVAR, NYE KARTOFLER, ASPARGES, RØGET TORSKEROGNS-
SABAYON, BOTTARGA
210

PIRI PIRI POUSSIN, FRITTEREDE KARTOFLER, AIOLI, GRØNNE
BØNNER
215

FARRO, ÆRTER, HESTEBØNNER, GRØN PESTO, COURGETTER, GEDEOST
175

-

KIRSEBÆR CLAFOUTIS, CHANTILLYCREME
85

AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

ABERLOUR WHISKEY 75

AMARO 50

FADØL

HANCOCK PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

FLASKEØL

HØKER BAJER 35

THY ØKO PILSNER OG CLASSIC 40

BAJEUR 93 (ØKO PILSNER) 45

ØRBÆK FYNSK FORÅR (HYLDEBLOMST) 45

BIRRA MORETTI (LYS LAGER) 45

EBELTOFT IMPERIAL STOUT 60

EBELTOFT WEISSBEER 50

LEFFE BLOND 60

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

CIDER

GALIPETTE 55

ÆBLEROV CIDER 70

MAGNERS (0.5L) 75

ALKOHOLFRI ØL

BIERE SANS BIÈRE 50

BIRRA MORETTI ZERO 50

DINNER MENU

OLIVES 45

MIXED NUTS 45

BREAD AND BUTTER 40

CRISPS 25

-

PADRON PEPPERS, SHERRY VINEGAR

65

PIATTONE BEANS, JAMON SERRANO, GUINDILLA

105

BOQUERONES, PEPPERS, CAPERS

75

APRICOT, SHEEPS RICOTTA, LEMON VERBENA, HAZELNUT

85

-

BRILL, NEW POTATOES, ASPARAGUS, SMOKED COD'S ROE SABAYON & BOTTARGA

210

PIRI PIRI POUSSIN, FRIED POTATOES, AIOLI & GREEN BEANS

215

FARRO, PEAS, BROAD BEANS, COURGETTE, GREEN PESTO, GOAT CHESSE

175

-

CHERRY CLAFOUTIS, CHANTILLY CREAM

85

AVEC

LIMONCELLO 50

GRAPPA 75

ABERLOUR WHISKEY 75

AMARO 50

FADØL

HANCOCK PILSNER 55

EBELTOFT LUST FOR LIFE SESSION IPA 65

EBELTOFT WILDFLOWER IPA 65

EBELTOFT HELLES LAGER 65

GUINNESS 60

FLASKEØL

HØKER BAJER 35

THY ØKO PILSNER OG CLASSIC 40

ØRBÆK FYNSK FORÅR 45

BAJEUR 93 (ØKO PILSNER) 45

BIRRA MORETTI (LYS LAGER) 45

EBELTOFT IMPERIAL STOUT 60

EBELTOFT WEISSBEER 50

LEFFE BLONDE 60

GEUZE BOON 60

ORVAL 60

CIDER

GALIPETTE 55

ÆBLEROV CIDER 70

MAGNERS (0.5L) 75

ALKOHOLFRI ØL

BIERE SANS BIÈRE 50

BIRRA MORETTI ZERO 50