

MORGENMAD / BREAKFAST - 8-11

**MAD**

**BLØDKOGT ÆG ELLER SPEJLÆG**  
*med ost eller marmelade og rugbrød / 40*

**RØRÆG**  
*med laks eller skinke og brød / 75/45*

**HJEMMEBAGT BOLLE**  
*med ost eller marmelade / 25*

**AVOCADO & TOMAT** på rugbrød / 35

**SKYR** med granola og bær / 35

**GRAPEFRUGT** med rørsukker / 20

**MORGENMADSBUFFET**  
*uden drikkevarer / 100*  
*med filterkaffe & juice / 150*

**CROISSANT** / 25

**PAIN AU CHOCOLAT** / 25

**DRIKKEVARER**

**ESPRESSO** 20 / 27

**ESPRESSO MACCHIATO** 25 / 30

**CORTADO** / 30

**FLAT WHITE** / 32

**CAPPUCCINO** / 37

**LATTE** / 37

**AMERICANO** / 28

**FILTERKAFFE** / 25

**EKSTRA ESPRESSO-SHOT** / 18

**TE** Sort eftermiddagste, English Breakfast te, Grøn te (ingefær/citronskal), Urtete (coolmint), Hvid te (appelsin/ingefær) / 30

**VARM KAKAO**  
*med flødeskum & skumfiduser / 42*

**VARM HYLDEBLOMST** / 42

**APPELSINJUICE** / 42

**ÆBLEJUICE** / 37

**FOOD**

**SOFTBOILED OR FRIED**  
*with cheese, jam and rye bread / 40*

**SCRAMBLED EGGS**  
*with salmon or ham and bread / 75 / 45*

**HOME BAKED BUN**  
*with cheese or jam / 25*

**AVOCADO & TOMATO** on rye bread / 35

**SKYR** with granola and berries / 35

**GRAPEFRUIT** with cane sugar / 20

**BREAKFAST BUFFET**  
*without beverages / 100*  
*ith coffee & juice / 150*

**CROISSANT** / 25

**PAIN AU CHOCOLAT** / 25

**DRINKS**

**ESPRESSO** 20 / 27

**ESPRESSO MACCHIATO** 25 / 30

**CORTADO** / 30

**FLAT WHITE** / 32

**CAPPUCCINO** / 37

**LATTE** / 37

**AMERICANO** / 28

**FILTER COFFEE** / 25

**EXTRA SHOT OF ESPRESSO** / 18

**TEA** Black afternoon tea, English Breakfast tea, Green tea (ginger/lemon), Herbal tea (coolmint), White tea (orange/ginger) / 30

**HOT CHOCOLATE** with whipped cream and marshmallows / 42

**WARM ELDERFLOWER** / 42

**ORANGE JUICE** / 42

**APPLE JUICE** / 37

## KOLDT PÅ BRØDET

### DEN OBLIGATORISKE SILDETALLERKEN

med 3 slags sild: **marineret sild** med kapers, dild og løg, **karrysild** med smilende æg, æbler, kapers, løg og dild og **kryddersild** med kartoffel, mayo og purløg / 150

### ÆG & REJER I TRÆNGSEL

klassikeren med mayo, dild og citron på rugbrød eller hvidt brød / 95

### THE KARTOFFELWOMAN'S FAVOURITE

kartoffelmad med 3 slags løg og mayo / 95

### SKIVER AF SAFTIG STEG

med hjemmelavet løgkompot / 95

### AVOCADOMAD

den nye mad i klassen med flødeost, chili, purløg og friske urter / 95 (æg + 10)

### HØNSESALATMAD

med svampe og asparges / 95

## LUNT

### PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET

med remoulade, dild & rugbrød / 125

### BLÅMUSLINGER

dampede med urter og fløde / 145 (med fritter + 25)

### FISKEFRIKADELLER

med remoulade, citron, dild, salat & rugbrød / 125

### LÆKKER LAKS

røget færøsk laks fra Daniel Lentz med lun røræg, purløg og tomat concassé / 145

### ÆG TIL TO

del en pande ÆGGEKAGE med røget spæk, tomat, purløg, hjemmerørt sennep & rugbrød / 125 pr mand (min. 2 personer)

### HØNE I EGEN REDE

tarteletter med høns og purløg / 115

## SALATER & SUPPE

### GRATINERET GEDEOST

med salat, valnødder, krydderurter og vinaigrette / 145

### GODTFOLKS CÆSAR SALAT

med unghanebryst, salat, croutoner og hvidløgsdressing / 130

### DAGENS SUPPE

spørg din tjener / dagens pris

## LUKSUS

### FROKOSTBØF

med svampe à la creme og dagens kartoffel / 225

### PARISERBØF

med hele molevitten: pickles, rødløg, syltede rødbeder og æggeblomme / 155.-

### GODTFOLKS BURGER

med øko oksekød, briochebolle, cheddar, tomat, løg, hjemmelavede fritter og syltede agurker / 165

### VARMRØGET LAKS

med rogn, syrnet fløde og krydderurter / 155

## DESSERT & KAGER

### DAGENS DESSERT / 75

### DAGENS KAGE / 45

DE TRE SMÅ 3 stykker chokolade eller petit fours / 55

## SNACKS

**SARDINER** frisk fra dåsen med grillet brød og citron / 95

### CHIPS / FLÆSKESVÆR / 30

### ØLPØLSER / 45

### SALTRISTEDE NØDDER / 45

### FRITTER MED DIP / 45

## FORRETTER

### VARMRØGET LAKS

med rogn, syrnet fløde & krydderurter / 145

### KAMMUSLINGER PROVENCÂLE

gratineret, med tomatconcassé og persille / 155

### TARTELETTER

med høns, purløg & tomat / 115

### SARDINER

frisk fra dåsen med grillet brød og citron / 95

### DAGENS SUPPE

spørg din tjener / dagens pris

## SALATER

### GRATINERET GEDEOST

med salat, valnødder, krydderurter og vinaigrette / 145

### GODTFOLKS CÆSAR SALAT

med unghanebryst, salat, croutoner og hvidløgsdressing / 130

## FISK

### FISK & FRITTER

friteret torsk i øldej med remoulade & fritter / 165

### BLÅMUSLINGER

dampede med urter og fløde / 145 (med fritter + 25)

### HELSTEGT RØDSPÆTTE

med citron, persillesovs & dagens kartoffel (med ben) / 245

### BAGT PIGVAR

med marineret spinat, krydderurter & dagens kartoffel / 295

## KØD

### HAKKEBØF

med bearnaise eller rødvinssovs, dagens kartoffel og salat / 175

### CONFITEREDE ANDELÅR

med ristede kartofler, æbler og calvados / 245

### TOURNEDOS

økologisk med dagens kartoffel, bearnaise eller rødvinssovs, grøntsager & salat / 275

### GODTFOLKS BURGER

med øko oksekød, briochebolle, cheddar, tomat, løg, syltede agurker & fritter / 165

## ØVRIGE FAVORITTER

### ÆG TIL TO

del en pande ÆGGEKAGE med røget spæk, tomat, purløg, hjemmerørt sennep & rugbrød / 125 pr mand (min. 2 personer)

### RISOTTO MED SAFRAN

med parmesan (vegetar) / 165

### DAGENS RET

spørg din tjener eller se tavlen / pris varierer

## DESSERT & KAGER

### DAGENS DESSERT / 85

### DAGENS KAGE / 45

SMÅT & SØDT 3 stykker chokolade eller petit fours / 55

## SNACKS

### CHIPS eller FLÆSKESVÆR / 30

### ØLPØLSER / 45

### SALTRISTEDE NØDDER / 45

### FRITTER MED DIP / 45

~ DRIKKEVARER ~

## KAFFE/TE/VARME DRIKKE

*single/double*

**ESPRESSO** 20 / 27

**ESPRESSO MACCHIATO** 25 / 30

**CORTADO** / 30

**FLAT WHITE** / 32

**CAPPUCCINO** / 37

**LATTE** / 37

**AMERICANO** / 28

**FILTERKAFFE** / 25

**EKSTRA ESPRESSO-SHOT** / 18

**FRAPPÉ (DEN GRÆSKE)** / 40

**TE**

*Sort eftermiddagste, English Breakfast te, Grøn te (ingefær/citronskal), Urtete (coolmint), Hvid te (appelsin/ingefær) / 30*

**VARM KAKAO**

*med flødeskum & skumfiduser / 42*

**VARM HYLDEBLOMST** / 42

## SODAVAND & SAFT

**KLASSISKE SODAVAND**

*Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero & Faxe Kondi / 37*

**BOYLAN APPELSIN SODAVAND** 45

**ØKO-SAFT FRA NIKOLINE**

*Citrus/ingefær, Rabarber (m/ brus) eller Hyldeblomst / 37*

**STOR HYLDEBLOMST**

*med vand eller brus / 42*

**APPELSINJUICE** 42

**ÆBLEJUICE** 37

**HJEMMELAVET LEMONADE** 42

**FILTRERET VAND M/BRUS**

*Glas eller kande / 25 / 55*

**FILTRERET VAND**

*Glas eller kande / 10 / 25*

## ØL PÅ FAD

**GODTFOLK CLASSIC** / 55

**ALABANI MOSAIC IPA** / 55

**ANARKIST MUMME** / 60

**SVANEKE ØKO PILSNER** / 55

**SVANEKE SOLSKINS ALE** / 65

## ØL PÅ FLASKE

**SVANEKE MØRK GULD** 50 cl / 70

**SVANEKE BINGO GRINGO** 33 cl / 45

**SVANEKE DON'T WORRY**

*(alkoholfri) 33 cl / 35*

**HANCOCK HØKER BAJER** 33 cl / 35

**STEPHANER WEISS BIER** 50 cl / 70

## VIN

### BOBLER

**CRÉMANT DE BOURGOGNE - MILLÉSIME**

**2015 BLANCS DE BLANCS** Cave De Genouilly, Chardonnay 85 / 425

### ROSÉ

**CH. DE MARJOLET 2018 (CÔTES-DU-**

**RHÔNES)** Grenache & Cinsault 75 / 375

### HVID

**CH. DE TARIQUET "CLASSIC"** Ugni Blanc &

*Colombard 55 / 275*

**CH. LA TOUR DE BIOT 2016 (BORDEAUX**

**BLANC)** Sauvignon Blanc, Muscadelle & Sémillon 70 / 350

**BOURGOGNE BLANC "CÔTE**

**CHALONNAISE" 2017** Cave de Genouilly,

*Chardonnay 75 / 375*

**MÂCON-BUSSIÈRES "LE MONSARD" 2011** Les

*Héritiers du Comte Lafon, Chardonnay 480*

**RULLY "LES CHAUMES" 2014** Jean-Yves

*Devevey, Chardonnay 625*

**FRONHOLZ RIESLING 2017** Domaine

*Ostertag, Riesling 650*

### RØD

**CH. DE MARJOLET 2017 (CÔTES-DU-**

**RHÔNE)** Grenache, Syrah & Cinsault 60 / 300

**LES AURÉLIENS ROUGE 2015 (PROVENCE)**

*Triennes, Cabernet Sauvignon og Syrah 75 / 375*

**BEAUJOLAIS-VILLAGES 2018** Christophe

*Pacalet (les Marcellins), Gamay Noir à Jus Blanc 85 / 425*

**MORGON 2017/2018** Marcel Lapierre, Gamay

*Noir à Jus Blanc 525*

**CH. MONDORION 2012** Merlot og Cabernet

*Franc 625*

**SANTENAY 1. CRU CLOS ROUSSEAU 2017**

*Domaine Chevrot, Pinot Noir 750*



~ DRINKS ~

## CLASSIC COCKTAILS

### OLD FASHIONED

*Bullit rye whiskey, angostura bitters, & sugar / 120*

### MANHATTAN

*Pennypacker bourbon, berto rosso vermouth, & angostura bitters / 95*

### NEGRONI

*Gunroom 12 gin, berto rosso vermouth, & Campari / 95*

### ESPRESSO MARTINI

*Espresso, organic vodka, & organic vanilla syrup from The Syrup Co. / 95*

### DRY MARTINI

*Gunroom 12 gin & berto secco vermouth / 95*

### WHISKY SOUR

*Pennypacker bourbon, lemon juice, sugar syrup & egg white / 95*

### APEROL SPRITZ

*Aperol & prosecco, topped with sparkling water / 85*

## G&T's

### CLASSIC GIN & TONIC

*Gunroom 12 gin topped with fever tree tonic / 85*

### THE UNUSUAL

*Hendricks gin topped with fever tree elderflower tonic / 110*

### SUNSHINE GT

*Rhubarb triangle gin topped with danish 'Oh deer' organic rhubarb tonic / 115*

### MEDITERRANEAN GT

*Ginscape buckthorn gin topped with fever tree mediterranean tonic / 115*

## GODTFOLK SPECIALS

### PINK GIN SOUR

*Beefeater pink gin, fresh lemon juice, sugar syrup, egg white, & orange angostura bitters / 95*

### SLOE MULE

*Bathtub Sloe gin, ginger beer, lime & mint / 95*

### TAP OF THE WEEK

*Ask your bartender about our weekly homemade cocktail on tap / Price varies*

### COCKTAIL OF THE WEEK

*Ask your bartender / Price varies*

## DESSERT & CAKE

### DESSERT OF THE DAY / 75

### CAKE OF THE DAY / 45

### 3 SMALL ONES

*3 pieces of chocolate or petit four / 55*

## SNACKS

### SARDINES

*fresh from the can with grilled bread and lemon / 95*

### POTATO CHIPS / 30

### PORK CRACKLINGS / 30

### BEER SAUSAGES / 45

### SALTROASTED NUTS / 45