

## ~ MORGENMAD / BREAKFAST 7 - 11 ~

(Weekend 7-11.30)

### MAD

**BLØDKOGT ÆG & RUGBRØD / 25**

**SKYR MED GRANOLA OG TØRRET  
FRUGT / 30**

**BOLLE MED OST / 25**

**CROISSANT / 25**

**MORGENMADSBUFFET**

*UDEN DRIKKEVARER / 120*

*MED FILTERKAFFE, TE & JUICE / 160*

### 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 / 30**

**VARM KAKAO**

*MED FLØDESKUM & SKUMFIDUSER /  
42*

**VARM HYLDEBLOMST / 42**

**SOLITA APPELSINJUICE / 37**

**ÆBLEJUICE / 37**

### FOOD

**SOFT BOILED EGG & RYEBREAD / 25**

**SKYR WITH GRANOLA & DRIED  
FRUIT / 30**

**BUN & CHEESE / 25**

**CROISSANT / 25**

**BREAKFAST BUFFET**

*WITHOUT BEVERAGES / 120*

*WITH FILTER COFFEE, TEA &  
JUICE / 160*

### BEVERAGES

**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 / 30**

**HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED  
CREAM AND MARSHMELLOWS / 42**

**WARM ELDERFLOWER / 42**

**SOLITA ORANGE JUICE / 37**

**APPLE JUICE / 37**

## ~ FROKOST / LUNCH ~

14-17

### TOAST

#### KLASSISK SKINKE & OST TOAST MED EN TWIST

*SMØRGRILLET FOCACCIA TOAST M/  
SKINKE, GAMMEL KNAS OST FRA  
UNIKA, DIJONNAISE. SERVERES MED  
SALATBLADESYLTEDE LØG OG  
ESTRAGON MAYO / 90*

#### GODTFOLKS VEGETAR TOAST

*SMØRGRILLET FOCACCIA TOAST M/  
TOMATTAPENADE, OST OG SPINAT.  
SERVERES MED SALATBLADE,  
SYLTEDE LØG OG ESTRAGON  
MAYO / 90*

#### DAGENS SUPPE

*SERVERES MED BRØD / 90*

### DESSERT & KAGE

**DAGENS KAGE / 65**

### BAR SNACKS

**PUFFEDE FLÆSKESVÆR MED  
RØDBEDE SAMT ESTRAGON MAYO /  
45**

**BRØD I FLERE VERSIONER MED  
PISKET SMØR OG TAPENADER / 55**

**SALTEDE MANDLER OG OLIVEN /  
45**

**CHIPS FRA POSEN / 30**

### TOAST

#### CLASSIC HAM & CHEESE TOAST WITH A TWIST

*BUTTER GRILLED FOCACCIA TOAST  
W/ HAM CHEESE FROM UNIKA,  
DIJONNAISE, SERVED WITH SALAD  
LEAVES, PICKLED ONIONS AND  
TARRAGON MAYO / 90*

#### GODTFOLK'S VEGGIE TOAST

*BUTTER GRILLED FOCACCIA TOAST  
W/ TOMATO TAPENADE, CHEESE,  
TOMATOES, SERVED WITH SALAD  
LEAVES, PICKLED ONIONS AND  
TARRAGON MAYO / 90*

#### DAGENS SUPPE

*SERVED WITH BREAD / 90*

### DESSERT & CAKE

**CAKE OF THE DAY / 65**

### BAR SNACKS

**PUFFED CRACKLINGS WITH  
BEETROOT AND TARRAGON MAYO /  
45**

**BREAD IN DIFFERENT VERSIONS  
WITH WHIPPED BUTTER AND  
TAPENADE / 55**

**SALTED ALMOND & OLIVES / 45  
POTATO CHIPS FROM THE BAG / 30**

## ~ AFTENMENU ~

FRA KL 17

### GODTFOLKS DANSKE LÆKKERIER

VI LAVER DANSKE KLASSIKERE SOM MELLEMRRETTER, DER ER GODE TIL BÅDE DEN MINDRE SULT, DEN STORE SULT ELLER TIL AT DELE.

VI ANBEFALER 1-2 MELLEMRRETTER PR. PERSON OG TILBEHØR EFTER FORGODTBEFINDENDE

#### MELLEMRRETTER

**LAKS KOLDRØGET MED RØDBEDE PURÉ, FENNIKEL/ÆBLE SALAT & RUGBRØDS CROUTONER / 130**

**2 TARTELETTER MED PASTINAK OG CHIPS / 110**

**WIENERSCHNITZEL MED BRUNET SMØR OG KAPERS - & DRENG! 145**

**STEGT FLÆSK MED PERSILLESOVS / 115**

**MØRBRADSGRYDE MED SVINEMØRBRAD, COCKTAILPØLSER, RØD PEBER, URTER OG PAPRIKA / 145**

**NYTÅRSTORSK MED RØDBEDE & SMØR SOVS / 145**

**BOLLER I KARRY MED RIS / 130**

**2 FLÆSKESTEGSSANDWICH SLIDERS MED AGURKE RELISH OG ÆBLE (HUSK SOVS) / 130**

**BAGT KNOLDSSELLERI SALAT MED ROMAINE SALAT, SYLTEDE TOMATER, VALNØDDER, ÆBLE, URTER & HONNING VINAIGRETTE / 105**

#### TILBEHØR

**STEGTE KARTOFLER MED "GAMMEL KNAS" OST / 50**

**KOGTE KARTOFLER I URTESMØR / 35**

**KNUSTE KARTOFLER MED URTER / 45**

**GRØN SALAT MED MORMOR DRESSING / 40**

**SPINAT FLØDESTUVET / 40**

**BRÆNDT SPIDSKÅL MED HVIDLØG OG URTER / 45**

**BRUN SOVS (SOM FARMOR ALICE LAVEDE DEN) / 25**

#### DESSERT

**GAMMELDAGS ÆBLEKAGE MED ET TWIST / 65**

**3 DANSKE OSTE FRA UNIKA MED SØDT OG KNÆKBRØD / 110**

#### DAGENS TAVLE

**2 MELLEMRRETTER, 1 TILBEHØR (KOKKEN VÆLGER FOR DIG) & GAMMELDAGS ÆBLEKAGE**

**/ 300**

## ~ 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** / 30

**VARM KAKAO**

*med flødeskum & skumfiduser* / 42

**VARM HYLDEBLOMST** / 42

### SODAVAND & SAFT

**KLASSISKE SODAVAND**

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

**STOR HYLDEBLOMST**

*med vand eller brus* / 42

**STOR RABARBERSAFT**

*med vand eller brus* / 42

**SOLITA APPELSINJUICE** el. **ÆBLEJUICE** / 37

**HJEMMELAVET LEMONADE** 42

**FILTRERET VAND M/BRUS**

*Glas eller kande* / 25 / 55

**FILTRERET VAND**

*Glas eller kande* / 10 / 25

### CIDER

**GODTFOLK CLASSIC HAPPY JOE DRY ROSÉ  
APPLE** / 55

### ØL PÅ FAD

**GODTFOLK CLASSIC** / 55

**ALBANI MOSAIC IPA** / 65

**SCHIØTZ MØRK MUMME** / 65

**SVANEKE ØKO PILSNER** / 60

**KISSMEYER BLACK IPA** / 70

**SVANEKE BLONDE (HVEDEØL)** / 65

**ALBANI RØDHÆTTE** / 70

### ØL PÅ FLASKE

**SVANEKE MØRK GULD** 50 cl / 80

**SVANEKE DON'T WORRY**

*(alkoholfri)* 33 cl / 50

**HANCOCK HØKER BAJER** 33 cl / 40

**HAVSKUM** 33 cl / 45

**BLÅ THOR - RANDERS' STOLTHED** 33 cl / 45

### VIN

#### BOBLER

**CRÉMANT DE BOURGOGNE - MILLÉSIME**

**2015 BLANCS DE BLANCS** Cave De Genouilly,  
*Chardonnay* 95 / 500

#### ROSÉ

**CH. DE MARJOLET 2018 (CÔTES-DU-**

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

#### HVID

**CH. DE TARIQUET "CLASSIC"** Ugni Blanc &  
*Colombard* 65 / 325

**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 65 / 325

**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 & COCKTAILS ~

### CLASSIC COCKTAILS

**OLD FASHIONED / 120**

*BULLIET RYE WHISKEY, ANGOSTURA BITTERS & SUGAR*

**MANHATTAN / 100**

*PENNYPACKER BOURBON, BERTO ROSSO VERMOUTH, & ANGOSTURA BITTERS*

**NEGRONI / 100**

*GUNROOM 12 GIN, BERTO ROSSO VERMOUTH & CAMPARI*

**ESPRESSO MARTINI / 100**

*ESPRESSO, ORGANIC VODKA, & ORGANIC VANILLA SYRUP FROM THE SYRUP CO.*

**MARTINIZ / 100**

*GUNROOM 12 GIN, BERTO ROSSO VERMOUTH, ANGOSTURA & A DASH OF MARASCHINO LIQUEUR*

**WHISKY SOUR / 100**

*PENNYPACKER BOURBON, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP & EGG WHITE*

**APEROL SPRITZ / 90**

*APEROL & PROSECCO, TOPPED WITH SPARKLING WATER*

### G&T'S

**CLASSIC GIN & TONIC / 90**

*GUNROOM 12 GIN TOPPED WITH FEVER TREE TONIC*

**THE UNUSUAL / 115**

*HENDRICKS GIN TOPPED WITH FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC*

**AUTUMN GT / 110**

*SLOE GIN, ELDERFLOWER LIQUEUR & CAMPARI TOPPED OFF WITH FEVER TREE ELDERFLOWER TONIC*

**MEDITERRANEAN GT / 115**

*GINSCAPE BUCKTHORN GIN TOPPED WITH FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC*

### GODTFOLK SPECIALS

**PINK GIN SOUR / 100**

*BEEFEATER PINK GIN, FRESH LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, EGG WHITE & ORANGE ANGOSTURA BITTERS*

**SIDE CAR / 100**

*GAUTIER COGNAC, LEMON JUICE, TRIPLE SEC & PLUM SYRUP*

**THYME RASPBERRY SMASH / 100**

*GUNROOM 12 GIN, LEMON JUICE, RASPBERRY SYRUP, FRESH THYME*

### DESSERT & CAKE

**DESSERT/ CAKE OF THE DAY / 65**

### BAR SNACKS

**PUFFED CRACKLINGS WITH**

*BEETROOT AND TARRAGON MAYO / 45*

**BREAD IN DIFFERENT VERSIONS**

*WITH WHIPPED BUTTER AND TAPENADE / 55*

**SALTED ALMOND & OLIVES / 45**

*POTATO CHIPS FROM THE BAG / 30*