

18 hullers brunch

Skriv dit navn her... vi behøver ikke dit handicap 😊

Til vores brunch vil der blive serveret brød & smør

Sæt kryds i antal:

Antal & Pris

3 stk. 85 kr.

5 stk. 125 kr.

7 stk. 155 kr.

Lidt fra bondegården

1. To spejlæg med karse
2. Sprøde kyllingevinger med BBQ dip
3. English bacon fra dansk velfærdsgris
4. Æg Royal med tomat/chilikompot
5. Stegte pølser
6. Bønner "på dåse"
7. Charcuteri · to slags pålæg

De hyggelige

8. Kartoffel tærte med cream cheese
9. Varmrøget lakserilette med karse
10. Vegetartoast med artiskokbund og frisk mozzarella
11. Tykke pandekager med solbær syltetøj
12. Rørt smøreost · jalapenos · bagte piment og knækbrød

De næsten sunde

13. Sommerens syltede brombær og blåbær · kefir · chia frø
14. ½ Stegt avokado med rugbrødscrumble og citronaioli
15. ½ Grape med tryllesukker

Det skal vi da også ha'

16. Smørcroissant
17. De tre små krukker (hj.lavet nutella · jordbærmarmelade · appelsinkompot)
18. Brie de meaux · måske verdens bedste brie



Howe's Køkken

Restaurant Royal

Howe's Køkken

Drikkekort

De varme

Økologisk stempelkaffe til 2 pers.

55 kr.

Varm kakao

25 kr.

Espresso

25 kr.

Dobbelt espresso

40 kr.

Americano

25 kr.

Caffe latte

28 kr.

Capuccino

30 kr.

Cortado

28 kr.

Banekaffe

15 kr.

Diverse økologiske te

25 kr.

De kolde

Et rigtigt glas økologisk mælk

Tættere kommer du ikke på mælk, direkte fra koen

17 kr.

Peter Larsen økologisk iskaffe

20 kr.

Møn Most

Vælg mellem

Rabarber · Solbær · Æble · Hyldeblomst · Kirsebær

35 kr.

Nikoline øko appelsin Juice

25kr.



Howe's Køkken

Restaurant Royal

Royal Golf Club