

# BRUNCH

Alle dage 9:30 - 13:00.



## ROSKILDE BRUNCH 165 kr.



Hjemmelavet rugbrød og toastbrød · Økologisk Smør og Marmelade · Øko Vesterhavssost · Frugtsalat · Røræg eller kogt æg · Smoothie bowl med ristede kokosflager og friske bær · Smør croissant eller amerikanske pandekager · Bacon og Pølser eller avocadomos · Appelsinjuice eller æblejuice

**Børnebrunch**, 75 kr. Under 10 år: Rugbrød · Pandekage · Bacon og pølser · Røræg · Frugtsalat · Æblejuice

**Tilbehør:** Amerikanske Pandekager med ahorn sirup og friske bær. 45 kr. Røget laks. 35 kr. Smør croissant, 25 kr. Avocadomos. 20 kr.

## ÆGGERETTER TIL MORGENMAD

<b>Crispy croissant</b> m. guacamole, pocheret æg, cherrytomat, rucola og parmesan .....	95 kr.	<b>Florentz omelet</b> m. bacon, kartofler og parmesan .....	95 kr.
<b>Croque Madam</b> .....	85 kr.	<b>Æg Benedict</b> .....	95 kr.
		<b>2 stk. hårdkogt eller blødkogt æg med rugbrød</b> ....	55 kr.

# FROKOST

Fra 11:30 til 16:00

## SMØRREBRØD

**Vælg 3 stykker for 220 kr. pr. person**

Serveret på vores hjemmebagte rugbrød eller toastbrød

**Stegt sild** med rødøg, radiser, syltede havtorn og dild mayonnaise .....

**Panko paneret Rødspætte** med grov remoulade og citron. Tilkøb rejer og citron mayonnaise 25 kr. ....

**Kartoffel mad** med friteret løgring, radiser, purløg mayonnaise og karse .....

**Roastbeef** med ristede løg, grov remoulade, peberrod og karse .....

**Rørt oksetatar** med syltede beder, friteret ingefær, forårsløg og estragon mayonnaise .....

**Hønsesalat** med syltede rødøg, sprødt bacon, selleri crudite og kørvel .....

**Æg og rejer** serveret på toastbrød med cherry tomater, agurker og dildmayonnaise .....

**Avocado toast** med cherrytomater, smilende æg, mandler, piment d'espelette og koriander .....

## HOVEDRETTER

**Rørt oksetatar** med syltede beder, friteret ingefær, forårsløg og estragon mayonnaise. Serveret med salat, pommes frites og aioli .....

**Moules Frites**, hvidvinsdampede blåmusslinger med gulerødder, fennikel og porrer. Serveret med pommes frites og aioli .....

**Florentz classic burger** 220 g oksekød fra Oxneholm serveret i kartoffel brioche bolle med cheddar, trøffel mayonnaise, sennep, portobello svampe, syltede løg, syltede agurker. Serveret med pommes frites, aioli og bearnaise (tilkøb af bacon 10 kr.).....

**Biksemad Florentz** små kartofler, oksemørbrad, brune løg, stegte løg, syltede rødøg og spejlæg hertil sauce bearnaise .....

## SALATER

**Cæsarsalat** Romainesalat vendt i cæsardressing, kylling, croutoner og parmesan. Tilkøb stegt bacon 10 kr. ....

**Chevre Chaud** Gratineret gedeost serveret på ristet brød, radicchio, frisesalat med figner, bær, hasselnødder og solbær vinaigrette .....

## DESSERT

**Havtornesorbet**, vanilje panna cotta og crumble ...

**Ost m. kompotter** og knækbrød.

1 slags ost, 40 kr. 3 slags oste .....

**Rødgrød** m. hjemmelavet flødeis og estragon sukker ..

**Dagens kage**, hjemmelavet vaniljeis og chokolade

sovs .....

**Har du fødevarerallergi?** Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

# AFTENMENU

A-LA-CARTE Man til Lør. fra 17:00 til 21:00, Søn fra 17:00 til 20:00

Smag på årstidens nuancer i vores sæsonmenu skabt af vores køkken med inspiration fra årstidens friske råvarer.

## FORRETTER

Hjemmebagt focaccia og pisket smør til alle forretterne

**Østers Fine de Claire** og stikkelsbær vinaigrette.  
1 stk. 34 kr. 3 stk ..... **90 kr.**

**Grillet enokisvampe** m. roget svampe veloute  
og urter ..... **95 kr.**

**Rørt oksetatar** m. syltede rødbeder, friteret ingefær,  
forårsløg og estragon mayonnaise ..... **125 kr.**

**Røget laks** m. ostecreme, bitter salat, agurker og  
lakse rogn ..... **125 kr.**

**Escargots** m. hvidløg og persillesmør 6 stk. .... **135 kr.**

## HOVEDRETTER

**Moules Frites**, hvidvinsdampede blåmuslinger m. gulerødder,  
fennikel, porrer og asiastisk sovs. Serveret med pommes frites  
og aioli ..... **185 kr.**

**Ribeye Angus** ca.300 g. med bagt bøftomat. Serveret m. blandet  
salat, pommes frites og hjemmelavet bearnaise ..... **370 kr.**  
Grillet over vulkanske sten.

**Florentz classic burger** 220 g oksekød fra Oxneholm serveres  
i økologisk kartoffel brioche bolle m. cheddar, trøffel mayon-  
naise, sennep, portobello svampe, syltede løg, syltede agurker.  
Serveret med pommes frites, aioli og bearnaise ..... **195 kr.**  
(tilkøb af bacon 10 kr.)

**Rørt oksetatar** m. syltede beder, friteret ingefær, forårsløg og  
estragon mayonnaise. Serveret med blandet salat, pommes  
frites og aioli ..... **180 kr.**

**Aubergine schnitzel** m. chipotle smør, kapers, cornichons og  
citron. Serveres m. kartofler ..... **175 kr.**

**Boeuf bourguignon** af black angus, årstidens grøntsager og  
oksemarv sovs. Serveret m. kartoffelmos ..... **215 kr.**

**Hel rødspætte**, purløg, kapers, brunet smør og kartofler  
vendt i løvstikke smør ..... **225 kr.**

**Iberico svinebryst** flank med græskar, dukkah og peberkorn  
sovs. Serveret m. kartofler ..... **265 kr.**

## SALAT

**Cæsarsalat** Romainesalat vendt i cæsardressing med kylling,  
sprøde urter crutons og parmesan.  
Tilkøb stegt bacon 10 kr. .... **145 kr.**

**Chevre Chaud** Gratineret gedeost serveret på ristet brød,  
radicchio, frisesalat, figer, friske bær, hasselnødder og  
solbærvinaigrette ..... **145 kr.**

## 3 RETTER MENU

325 kr.

Forret: **Grillet enokisvampe**

Hovedret: **Boeuf bourguignon**

Dessert: **Rødgrød m. flødeis**

3 retters børnemenu **115 kr.**

Forret: **Frugt og grønt**

Hovedret: **Paneret fiske filet m.  
pommes frites, remoulade og ketchup**

Dessert: **2 slags hjemmelavet is**

## TILBEHØR

**Gedeost**, beder og syltede valnødder ..... **45 kr.**

**Pommes frites** og aioli ..... **55 kr.**

**Pommes frites** og bearnaise ..... **65 kr.**

**Ketchup/Mayonnaise** ..... **10 kr.**

## DESSERT

**Havtornesorbet**, vanilje panna cotta og crumble ..... **75 kr.**

**Rødgrød** m. hjemmelavet flødeis og estragon sukker... **65 kr.**

**Ost m. kompotter** og knækbrød.

1 slags ost, 40 kr. 3 slags oste ..... **95 kr.**

**Dagens kage** og hjemmelavet vanilje is ..... **75 kr.**

**Har du fødevarerallergi?** Spørg din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

## — KOLDE DRIKKE —

### Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi & Mirinda

Lemon

25cl / 50cl ..... 34/64 kr.

### Rebæl Økologisk saft

Æblemost, Hyldeblomst &

Citronlemonade 250ml..... 46 kr.

Friskpresset appelsinjuice 30cl..... 45 kr.

Vand. Vi serverer filtreret vand fra eget filtreringssystem, hvilket giver en renere & friskere smag. Til fordel for miljøet, transporteres vores vand ikke over lange afstande.

Med eller uden brus ad libitum ..... 25 kr. pr. person



## ØL

### FADØL

Edelweiss hvedeøl 5,5% 50 cl. . ..... 75 kr.

Svaneke Hazy IPA 5,2% 40 cl. .... 65 kr.

Schiøtz Mørk Mumme 6,5% 40 cl. .... 65 kr.

Nørrebro Øko Classic, 40cl/60cl ..... 55/85 kr.

Heineken Pilsner, 35cl / 50cl ..... 50/70 kr.

### FLASKEØL OG CIDER

Heineken 0,0% alkoholfri 33 cl. .... 45 kr.

Anarkist Bloody Weizen 5,2 % 50 cl. .... 65 kr.

Somersby cider 27,5 cl. .... 48 kr.

## SNACKS

Serveres hele dagen

Pommes frites og aioli ..... 55 kr.

Pommes frites og bearnaise ..... 65 kr.

Saltede mandler eller oliven  
m. sten ..... 45 kr.



## AKVAVIT BITTER

Jubilæum, Rød Aalborg & Op Andersson

3 cl..... 44 kr.

Lysholmer Linie 3 cl..... 48 kr.

Gammel dansk, Fernet branca 3 cl..... 44 kr.

## GIN OG TONIC

Tanqueray..... 80 kr.

Hendricks, agurk..... 90 kr.

Tanqueray No.10 ..... 95 kr.

Geranium..... 90 kr.

Tillæg for Fever Tree tonic..... 10 kr.

## — VARME DRIKKE —

Alt vores kaffe er lavet med dobbelt shot.

Filterkaffe (Inkl. 1 refill) ..... 32 kr.

Americano ..... 38 kr.

Espresso ..... 34 kr.

Double espresso ..... 36 kr.

Cappucino ..... 46 kr.

Flat White ..... 42 kr.

Caffé latte ..... 46 kr.

Cortado ..... 40 kr.

Chai latte ..... 48 kr.

Iced caffè latte ..... 60 kr.

Varm chocolate ..... 50 kr.

Irish coffee, tullamore dew ..... 80 kr.

Te, forskellige varianter, Ronnefeldt ..... 40 kr.

Havremælk ..... 7 kr.

Sirup ..... 7 kr.