

Kæreste gæster,

Vær obs på, at der er særskilt menukort torsdag aften pga **BURGER TORSDAG**.  
Ligeså er der særskilt menukort om søndagen, hvor vi kun serverer brunch.

Du finder vores menu for brunch, frokost og aften i maj **HERUNDER** og  
**BURGER TORSDAG, søndagsbrunch** samt drikkevarer i forlængelse...

Menukort gælder fra  
01.05.2026 - 26.05.2026



## MORGENMAD

9:30-11:30

**BMO** bolle med smør, grubelagret vesterhavsost og marmelade 65,-

**Skyr** økologisk skyr med hjemmelavet granola, honning og kompot 55,-

**Egg benedict** pocheret æg med spinat, løg og hvidløg. Serveres med sprød parmaskinke og hollandaise 115,-

**Brunch tallerken** med egg benedict, hønsesalat, skyr m. granola, ost, vaffel m. creme, marmelade og hjemmebagt brød 190,-

**Croissant og andre morgenkager** fra DUO - spørg personalet eller se kagemontren

## FROKOST

11:30-16:00

**French style tatar** serveres med røget marv vafler 180,-

**Kartoffelsalat** vendt i pesto på ramsløg/persille, ristede kerner, spicy salater, løg, radiser og blegselleri 125,-

### Varianter af smørrebrød på hjemmebagt rugbrød:

**Sildemad** m. Christians karrysalat, vagtel æg, sprøde kapers og løg i variationer 135,-  
*husk nu lige snapsen til :-)* 50,- for 3 cl / 65,- for 5 cl

**Smilende æggemad m. håndpillede rejer** m. dild, citron mayo, bagte tomater og mikrogrønt 135,-

**Kartoffelmad** med brændt purløgsmayo, løg, sennep og urter 115,-

**Bagte pastinakker** m. peberrodsmayo, tyttebær og pastinak chips 125,-

**Hønsesalat** med syltede sennepskorn, langtidsstegte tomater & urter 135,-

**Skagensalat** m. ørredrogn, blegselleri og bitre salater 145,-

## BØRNEMAD

11:30-16:00

**Fiskefilet** med rugbrød, remoulade, citron og gnavegrønt 105,-

**Frikadeller** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Kyllingspyd** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Ispinde** forskellige varianter fra Isværk 37-45,-

## KAGESULT

Tag et kig i kagemontren eller spørg vores søde betjening.  
Kagemontren holder åbent hele dagen.

## SNACKS

**Oliven** 65,-

**Saltede mandler** 65,-

**Chips** m. tomat og pisket creme fraiche 75,-

**AFTEN**  
**17.00-21.00**

*(OBS - torsdag aften er BURGER TORS DAG og har eget menukort)*

**3 retter på Röd med kød 495,- / inkl vinmenu 695,-**

**Forretter:**

**Forårssalat m. bagt fisk**, rygeost og spicy mikrogrønt

*eller*

**French style tatar** serveres med røget marv vafler

**Hovedretter:**

**Hønsfrikassé** på Hopballe Mølle kyllinger m. forårsgønt. Serveres over dampede kartofler vendt med urter

*eller*

**Bagt kuller** m. grillede grønne asparges, kartoffel og brunet smørsauce

**Desserter:**

**Tiramisu** m. vores hjemmelavede bailey

*eller*

**Tærte** m. pocheret rabarber, pistacie og tonka crumble

*eller*

**3 danske oste** med husets marmelader og knækbrød +25,-

**3 retter vegetarisk på Röd 425,- / inkl vinmenu 625,-**

**Forret:**

**Pocheret og grillet hvideasparges** m. bælgfrugt gremolata og ramsløgshollandaise

**Hovedret:**

**Grøntsagsfrikassé** m. forårsgønt. Serveres over dampede kartofler vendt med urter

**Desserter:**

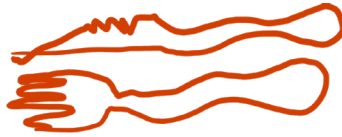
**Tiramisu** m. vores hjemmelavede bailey

*eller*

**Tærte** m. pocheret rabarber, pistacie og tonka crumble

*eller*

**3 danske oste** med husets marmelader og knækbrød +25,-



## A LA CARTE

### Forretter:

**Pocheret og grillet hvideasparges** m. bælgfrugt gremolata og ramsløgshollandaise 175,-

**French style tatar** serveres med røget marv vafler 185,-

**Forårssalat m. bagt fisk**, rygeost og spicy mikrogrønt 185,-

### Hovedretter:

**Bagt kuller** m. grillede grønne asparges, kartoffel og brunet smørsauce 275,-

**Hønsfrikassé** på Hopballe Mølle kyllinger m. forårsgønt. Serveres over dampede kartofler vendt med urter 275,-

**French style tatar** serveres med røget marv vafler 245,-

**Grøntsagsfrikassé** m. forårsgønt. Serveres over dampede kartofler vendt med urter 235,-

### Desserter:

**Tiramisu** m. vores hjemmelavede bailey 125,-

**Tærte** m. pocheret rabarber, pistacie og tonka crumble 125,-

**3 danske oste** med husets marmelader og knækbrød 150,-

## BØRNEMAD

16:00-21:00

**Fiskefilet** med rugbrød, remoulade, citron og gnavegrønt 105,-

**Frikadeller** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Kyllingespyd** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Ispinde** forskellige varianter fra Isværk 37-45,-

**Vaniljeis** m. crumble 55,-

## SNACKS

**Oliven** 65,-

**Saltede mandler** 65,-

**Chips** m. tomat og pisket creme fraiche 75,-

# Burger TURSDAG



## Ribs:

Brioche bolle, braiserede ribs, bbq, karamelliserede løg, syltede agurker, slaw og aioli. Serveres med stegte kartofler, chili mayo, aioli og ramsløgs mayo. 185 kr.

## Fried Chicken:

Brioche bolle, Asian fried chicken, spicy slaw, syltede agurker og sichuan sauce. Serveres med stegte kartofler, chili mayo, aioli og ramsløgs mayo. 165 kr.

## Svampen:

Brioche bolle, stegt svampebøf, Karl Johan mayo, sprøde løg, salat og bagte tomater. Serveres med stegte kartofler, chili mayo, aioli og ramsløgs mayo. 165 kr.

## Tilvalg?

Fuldend sættet og tilvæg en GAMMA pilsner, classic eller IPA fadøl. +55 kr.

### BØRNEMAD

16:00-21:00

**Fried Chicken Burger** brioche bolle, salat, agurk, tomat og dressing. Serveres med stegte kartofler, ketchup og aioli 165 kr.

**Fiskefilet** med rugbrød, remoulade, citron og gnavegrønt 105,-

**Frikadeller** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Kyllingespjyd** med råstegte kartofler og gnavegrønt 105,-

**Ispinde** forskellige varianter fra Isværk 37-45,-

**Vaniljeis** m. crumble 55,-

### DESSERTER:

**Tiramisu** m. vores hjemmelavede bailey 125,-

**Tærte** m. pocheret rabarber, pistacie og tonka crumble 125,-

**3 danske oste** med husets marmelader og knækbrød 150,-

### KAGESULT

Tag et kig i kagemontren eller spørg vores søde betjening. Kagemontren holder åbent hele dagen.

### SNACKS

**Oliven** 65,-

**Saltede mandler** 65,-

**Chips** m. tomat og pisket creme fraiche 75,-

# Søndags BRUNCH



croissant

**BRUNCH / Køkkenet har åbent 10:00-12:30**

**Brunch tallerken** med egg benedict, hønsesalat, skyr m. granola, ost, vaffel m. creme, marmelade og hjemmebagt brød 190,-

**Børneplatten (under 12 år)**

2 små boller, smør, vaffel og marmelade 75,-

**KAGESULT / 10:00-14:00**

Tag et kig i kagemontren eller spørg vores søde betjening.

Montren holder åbent hele dagen og du finder blandt andet det lækreste surdejs bagværk fra vores gode venner DUO Bageri

**SNACKS / 10:00-14:00**

**Oliven** 65,-

**Saltede mandler** 65,-

**Chips** m. tomat og pisket creme fraiche 75,-

**VIN**  
**Bobler**

<b>Andersens Winery Rose Marie</b> (lav alkohol 2.0%)	Glas 70,- Fl. 350,-
<b>Andersens Winery Elmsfeuer</b> , rabarber	Glas 75,- Fl. 400,-
<b>Andersens Winery Galadriel</b> , hyldeblomst	Fl. 400,-
<b>Andersens Winery Sigrid</b> , æble	Fl. 400,-
<b>Andersens Winery Ingrid</b> , æble	Fl. 450,-

**Sødvind**

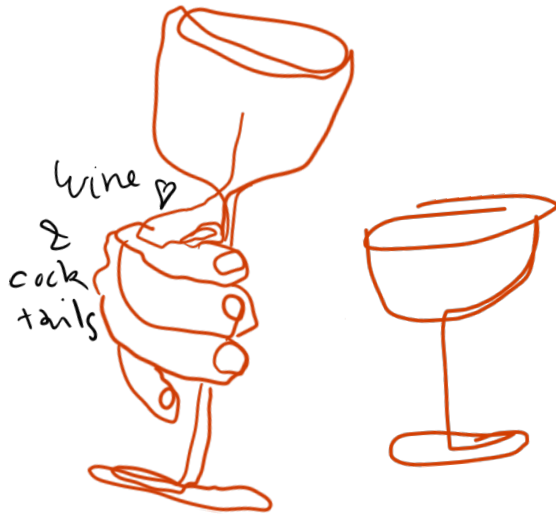
<b>Rieslaner Auslese</b> , Weingut Wöhrle, Baden, Tyskland 2023	Fl. 425,-
Vinen dufter af akacie, banan, syltet pære og marcipan. Sødmefuld smag, men med spændstig syre (0,5L.)	
<b>Kopke hvid portvin</b>	Glas 50,-
<b>Kopke rød portvin</b>	Glas 50,-

**Alkoholfri hvidvin**

<b>Dr. Zenzen Pinot Grigio</b>	Glas 60,- Fl. 275,-
Frisk og velafbalanceret karakter. Noter af grønne æbler og citrusfrugter	
<b>Dr. Zenzen Riesling</b>	Glas 60,- Fl. 275,-
Duft af citrus og blomster. Halvtør, frisk og klar i smagen af frugter og urter. Velafbalanceret forhold mellem syre og sødme	

**Hvidvin**

<b>Husets - Caringole, La croix belle, côtes de thongue</b>	Glas 75,-
<b>Riesling Quarzit Schiefer, Franzen, Mosel, Tyskland</b>	Glas 85,- Fl. 460,-
Duft af fersken, Ingrid Marie æbler, blomster og dild. Cremet fylde med masser af urter, mineralitet og mintagtig friskhed.	
<b>Lois Lomier, Grüner Veltliner</b>	Glas 85,- Fl. 460,-
Frisk lime og æble træder frem i en lækende frugtmættet og tør hvidvin	
<b>Domaine Schoffit, Riesling Harth, Alsace</b>	Glas 85,- Fl. 430,-
Tør Alsace Riesling med sprød citrusfriskhed, elegant mineralsk kerne og balanceret frugtighed	
<b>Erdener Treppchen Kabinett Trocken</b>	Glas 90,- Fl. 475,-
<b>"Karl Erbes", Mosel, Tyskland</b>	
Florale violnoter, let, rank, tør og stringent	
<b>Margrethenhof Riesling</b>	Fl. 450,-
Mineralsk duft, grønt æble, citrus, lime. Fyldig smag, cremet m. lang mineralsk eftersmag.	
<b>Quinto do Regueiro, Trajadura Alvarinho</b>	Fl. 385,-
Sprød, kølig og saftdreven hvidvin.	
<b>Macon villages, Saumaize michellin Bourgogne</b>	Fl. 550,-
Vanilje, smør, eg, citrus frugter, mild honning og mineraler	
<b>Forster ungeheur, Riesling, Margarethenhof Pfalz</b>	Fl. 750,-
Floral duft, grønne jordbær, lime, friske urter, fersken og revet citronskal. Dybde og kompleksitet, kølig frugt, citrus, fersken og lidt tørret abrikos. Mundfyldende uden at være cremet, stringent syre, perfekt balance, let krydret	
<b>Ockfener bockstein gg weingut reverchon 2018</b>	Fl. 795,-
Duft af hvide blomster, fersken og mandarin. Insisterende syre i eftersmagen, med let grape- og citrus-bid	
<b>Tenuta Roveglia, Lugana Limne</b>	Fl. 430,-
Sommerlig vin fra Lugana-distriktet i Lombardiet i det nordlige Italien	
<b>Prà, Soave otto</b>	Fl. 430,-
Mineralsk og frugtig	



VIN  
Rødvin

**Husets - Caringole, La croix belle, pays d'oc  
Val de prete Barbera d'alba**

Kraftig vin. God balance mellem frisk frugtig stil og mild syre

**Charvin, Cotes du Rhône Rouge, Frankrig, 2023**

Læskende frugtkarakter

**San Cristoforo Amaranto 2021**

**Bernabeleva, Navaherreros Tinto, Spanien, 2023**

Elegant og kraftfuld på samme tid, lys, urtet og saftig. Super intens og vedholdende karakter.

**Bordegas Bhilar, Bhilar tinto 2023**

Stram, elegant, bittersød frugt, noter af kalk

**Bernard baudry, Domaine 2022, Chinon rouge**

Saftig, livlig, frugtig, blomsternoter, friskhed og bløde tanniner

**Château Bernateau, St. Emilion Grand Cru 2019, Bordeaux**

Fyldig, cremet og tæt struktur.

**L'Erta di radda chianti classico riverva 2021**

Noter af sort kirsebær, læder, urter og krydderier

**Camerano Barolo Terlo 2019**

Noter af bær, lakrids, trøfler, violer og krydderier.

Kraftig krop med kompleksitet og vedholdende ædle tanniner i afslutningen.

**Côte de Nuits Villages Rouge 2021**

Præget af røde bær (kirsebær, jordbær), jordbund, mineralitet og elegante fadetone. Silkefine tanniner og en generel balance, der gør den drikkevenlig.

**Brunello di Montalcino 2015**

Uccelliara, Montalcino, Toscana

Rubindrød farve med orange refleksioner. En intens og vedholdende aroma.

Frugtig af underskov, kirsebær og blomme, med antydninger af krydderier.

Smagen er intens, vedholdende, frisk og med tilpas tannin.

Glas 75,-

Glas 85,- FL. 430,-

Glas 90,- FL. 480,-

FL. 460,-

FL. 480,-

FL. 460,-

FL. 480,-

FL. 695,-

FL. 695,-

FL. 795,-

FL. 795,-

FL. 1295,-

## KAFFE, TE & KAKAO

- Espresso 30,-
- Americano 35,-
- Cortado 45,-
- Caffé latte 49,-
- Cappuccino 49,-
- Stempelkande kaffe (lille/stor) inkl. mælk 55,-/95,-
- Iskaffe 49,-
- Varm kakao med flødeskum 49,-
- Tekande (lille/stor) 49,-/89,-
- Te fra simply tea: Sort te, hvid te, grøn Jasmine te.
- Anden te: Kvæde te og Earl grey

## ØL/VAND

### Fadøl:

- GAMMA Organic Pilsner** 4,8% (40cl) 60,-
- GAMMA Organic Classic** 4,6% (40cl) 60,-
- GAMMA Freak Wave IPA** 6,5% (40cl) 65,-
- GAMMA Palindrome dobbelt IPA** 8% (40cl) 75,-

### Flaske/dåse:

- Gamma No Doink** 0,5% (44cl) 59,-
- Spørg for specialøl, da de varierer (44cl) 75,-
- Raw Culture Kombucha** <0,5% (33cl) Hindbær eller hyldeblomst 69,-

**Økologisk saft fra Møn Bryghus** (27,5cl) 39,-  
Hyldeblomst, æblemost, solbær, jordbær, rabarber

**Brus fra Ebeltoft gårdbryggeri** (25cl) 39,-  
Ingefær/citron brus, rabarberbrus, hindbærbrus,  
Siciliansk citronbrus, Siciliansk appelsinbrus

**Pepsi Max** (33cl) 35,-  
**Faxe Kondi Free** (33cl) 35,-

**Hjemmelavet lemonade** 55,-

**Filtreret isvand** med eller uden brus ad lib. pr. pers. 29,-  
(vand medfølger til vin)

## COCKTAILS

- RöD special 95,-
- Mikkels hjemmelavede lemonade & gin*
- RöDs Passion 95,-
- smagt til med passion, lime, kokos, vanilje & vodka*
- Espresso Martini 95,-
- Amaretto Sour 95,-
- Daiquiri 90,-
- G&T 90,-
- Port & Tonic 95,-
- Baileys 60,-

## MOCKTAILS

- RöD special virgin m. alkoholfri gin 75,-
- Mikkels hjemmelavede lemonade*
- Porn Star Martini virgin 90,-
- Simply tea 65,-