

HARLO & MEYER

Harlo's morgenmad	165,-
Surdejsbrød med smør, ost & syltetøj, yoghurt med granola, frisk frugt & 1 spejlæg	
<i>Harlo's breakfast</i>	
<i>Sourdough bread with butter, cheese & jam, yoghurt with granola, fresh fruit & 1 fried egg</i>	
Surdejsbrød med smør	25,-
<i>Sourdough bread with butter</i>	
<i>Søbo Cheese + 20,-</i>	
<i>Jam + 15,-</i>	
Friske økologiske citrusfrugter	45,-
<i>Fresh organic citrusfruits</i>	
Søtofte yoghurt, Augusta's granola & kompot	70,-
<i>Søtofte yoghurt, Augusta's granola & compote</i>	
Harlo's æg benedict på surdejsbrød, blanquettesauce & chilijam	110,-
<i>Harlos eggs benedict on sourdough, blanquettesauce & chilijam</i>	
Omelet med Fyrtårnsost & Harlo's hotsauce	115,-
<i>Omelette with lighthouse cheese & Harlo's hot sauce</i>	
Arme Riddere, brødsirup & pisket mascarpone	85,-
<i>French toast, bread syrup & whipped mascarpone</i>	
Tilbehør	
<i>Add ons</i>	
Harlo's hotsauce	25,-
Økologisk peber bacon	35,-
Økologisk stegt pølse	45,-
Røget laks - <i>dansk landbaseret opdræt, dry-aged, let saltet og koldrøget af John Taylor</i>	65,-
Prosciutto cotto	35,-

Vi serverer bæredygtigt fanget fisk, ramsløg og urter fra den vilde natur. Vi samarbejder med Kiselgaarden, Gisslaberga kvarn, Vigmosegård på Lilleø, Søtofte gårdmejeri, Ært Etc, Nordhavn eddikebryggeri, Decideret, Nocla, Michael Fitzner, & Royal Nyborg smokehouse