



SPISEHUSET
FOLK

MENU



DRIKKE

	Glas	Flaske
VIN		
Mousserende		
Cava DO- Josep Ventosa Brut Nature Organic (ØKO)	55.-	295.-
Champagne Comtesse de Neples Brut NV - Chassenay d'Arce		600.-
Hvidvin		
2020 Flora & Fauna Blanc - "Les Cepages du Sud" - Landuedoc (V)	65.-	285.-
2020 Despagne L'Outsider Sauvignon Blanc - AOP Bordeaux	75.-	325.-
2019 Petit Chablis AOC "Georges Deschamps" - Domaine Vrignaud (ØKO)		400.-
Rød		
2019 La Traca - Bobal DO Valencia (ØKO) (V)	65.-	285.-
2019 Etienne Besancenot "Cochon Volant" - AOP Corbières (ØKO)	80.-	335.-
2017 Ripresa - Montepulciano d'Abruzzo DOC (ØKO)		400.-
Portvin		
Niepoort "Fabelhaft" Tawny Port, 5 cl	55.-	450.-
FADØL		
Møns Bryghus - FOLK ØL		
Classic fadøl brygget særligt til Spisehuset FOLK	65.-	
Carlsberg Pilsner / Tuborg Classic	60.-	
Kronenbourg 1664 Blanc, 40 cl.	65.-	
FLASKE ØL		
Dronning Fanes Brown Ale, Møns Bryghus ØKO 5,3 %, 33 cl	60.-	
Bogø Bock, Møns Bryghus ØKO 6,5 %, 33 cl	60.-	
Magleby Klassisk, Alkoholfri ØKO, 33 cl	50.-	
KOLDE DRIKKE		
Økologisk saft, Møns Bryghus, 33 cl		
Rabarber / Hylde / Æble / Solbær / Jordbær	45.-	
Juice Organic, Brikjuice		
Æble / Appelsin, 20 cl.	25.-	
Matilde Kakaomælk, 20 cl.	30.-	
Cola-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl.	35.-	
Vand med eller uden brus	20.-	per person
ØKOLOGISKE VARME DRIKKE		
Håndristet Honduras kaffe fra Copenhagen Coffee Lab		
Espresso single / double	25.- / 30.-	
Cortado	35.-	
Caffe Latte	35.-	
Cappuccino	35.-	
Americano	35.-	
Filterkaffe	30.-	
Økologisk te fra 'Sings Tehus'	35.-	

MENU

SMØRREBRØD

Vores rugbrød indeholder nødder.
Infomer din tjener såfremt du ønsker glutenfrit brød.

Vi anbefaler 2-3 stykker per person

FISK

CHRISTIANSØPIGENS SILD - 95 KRONER

Dildmayo, smilende æg og kapers (G)

Vi anbefaler vores rabarber/ingefær snaps

SPRØD FISKEFILET - 90 KRONER

Remoulade af vores egne pickles, dild og kørvel (G)

Tilkøb af rejer + 50 kroner.

Vi anbefaler vores citrus snaps

RIMMET LAKS - 95 KRONER

38% creme fraiche, syltet havtorn

og marinerede kål (G)(L)

Vi anbefaler vores havtorn/honning snaps

GRØNT

BAGT SELLERI - 75 KRONER

Ristede hasselnødder, hasselnødmayo, karse
og arla unika karamelsten (G)(L)(V)

Vi anbefaler vores hasselnød snaps

KØD

RULLEPØLSE - 95 KRONER

Ristede løg, æblegele og pebermayo (G)

Vi anbefaler vores solbær/langpeber snaps

ROASTBEEF - 85 KRONER

Hjemmelavet pickles, peberrod
og franske kartofler (G)

Vi anbefaler vores pattaya snaps

HØNSESALAT - 85 KRONER

Confiteret kylling, cornichoner, estragon,
asier og sprød bacon (G)(L)

Vi anbefaler vores æble/rosmarin snaps

DESSERT

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE - 75 KRONER

Æblekompot, hindbær, flødeskum

og sprøde makroner (G)(L)(V)

Vi anbefaler vores rabarber/hyldeblomst snaps

KAGE

Kager fra vores eget konditori (G)(L)(N)

FROKOSTRETTER

Vi anbefaler, at I prøver vores egen FOLK ØL, som er
lavet i samarbejde med Møns Bryghus.

OKSETATAR - 105 KRONER

Jordskokker, syltet selleri, karse
og røget vesterhavssost (L)

Vi anbefaler vores mørk øl snaps

SVAMPETOAST - 105 KRONER

Stuede svampe, syltede perleløg
og ristet surdejsbrød (G)(L)(V)

Vi anbefaler vores blåbær/timian snaps

STEAKSANDWICH - 175 KRONER

Ribeye, løgkompot, sprøde løgringe,
røget vesterhavssost og peberrod (G)(L)

Vi anbefaler pommes frites

TILKØB

FRITTER - 40 KRONER

Vælg mellem ketchup og mayo (G)

KOMBO - 150 kroner

Vores egen FOLK øl og vores tre
signaturbrændevine til din frokost

SNAPS - 48 KRONER

HASSELNØD

RABARBER/HYLDEBLOMST

ÆBLE/ROSMARIN

SOLBÆR/LANGPEBER

CITRUS

HAVTORN/HONNING

BLÅBÆR/TIMIAN

MØRK ØL

PATTAYA

RABARBER/INGEFÆR