

### **Morgenmad/brunch**

Man - Fre: 8:30 - 11:30

Lør - Søn: 8.30 - 13:00

### **Frokost**

Man - Fre: 11:30 - 15:00

Lør - Søn: 13:00 - 15:00

### **Aften**

Man - Tor og Søn : 17:00 - 21:30

Fre - Lør : 17:00 - 22.00

# **Mirabelle**

Bagværk og håndværk

## **Morgenmad/Brunch**

Dansk

# Mirabelle

Bagværk og håndværk

## Surdejsbrød

Mirabelles surdejsbrød er lavet af økologisk ølandshvede, dyrket og malet på Kornby Mølle blot 30 km fra bageriet. Efter nænsom æltning foldes dejen i hånden og hæver derefter i 24 timer. Herefter bager vi brødet længe ved høj varme for at udnytte den fulde smag af den lange og nænsomme fermentering.

Vi samarbejder med landmand Per Grupe på Kornby Mølle, som deler vores engagement i økologisk landbrug og etisk produktion. Pers mål med den originale nordiske ølandshvede er at producere korn, der frembringer det bedst mulige brød frem for mest muligt brød.

## Rugbrød

Vi anvender de samme metoder med langsom, naturlig gæring til vores rugbrød, men med et lidt andet mål for øje. Hver variant af vores rugbrød har fokus på at fremhæve kvaliteten af det enkelte korn – ristet, blødgjort, langtidskogt, knust eller formalet – og udforsker hele spektret af smag og teksturer, som kan komme fra den enkelte kornsort.













## Croissanter

Vi tager afsæt i forskellige kulturelle bagværkstraditioner, men Mirabelle-croissanterne hæver primært på naturlige surdeje. Vi anvender økologisk charcuteri og ost, egne syltevarer og sæsonfrugt i de forskellige udgaver. Udviklingen fra surdejskultur til færdigbagt croissant sker i løbet af fire dage. Denne lange og nænsomme fermentering skaber den største og bredeste smag og en helt særlig konsistens.

## Brød med hjem?

**Surdejsbrød**  
45 kr./kg

**Rugbrød**  
40kr./stk

 <b>Havregrød</b>	55 kr.
Med valnødder, syltet og tørret frugt.	
 <b>Vores Yoghurt fra Farm of Ideas</b>	55 kr.
Med vores egen granola og honning.	
 <b>Godmorgen-Tallerken</b>	75 kr.
Blødkogt æg, Vesterhavsost, marmelade, smør og rug-/surdejsbrød.	
-Tilføj husets egen spegepølse.	25kr.
 <b>Mirabelles Eggs Benedict</b>	135 kr.
Æg pocheret ved 62 grader på rugbrød med spinat, æbler, valnødder og klassisk hollandaise.	
 <b>Æg à la Bud Spencer</b>	135 kr.
Æg pocheret ved 62 grader med hvide bønne og skinke ragout, og tørret ricotta.	
 <b>Brunchtallerken</b>	185 kr.
Husets egen spegepølse, Vesterhavsost, marmelade, to spejlæg, Hindsholm-pølse, røget bacon, syltede grøntsager og rug-/surdejsbrød.	
<b>Inklusiv et glas æblejuice – alt er økologisk</b>	
 <b>Bagværk</b>	
Traditionel croissant	28 kr.
Croissant med skinke og ost (Fre-Søn)	45 kr.
Croissant med chokolade	35 kr.
Croissant med mandel	35 kr.
Sødt bagværk	35 kr.
 <b>Kaffe fra Coffee Collective</b>	
Filterkaffe	30 kr.
Espresso	25/30 kr.
Cortado	35 kr.
Cappuccino	32/38 kr.
Latte	37/43 kr.
 <b>Te fra Cocoon Tea Artisans</b>	35 kr.
- <b>Earl grey, oolong, blandede urter, grøn kvæde og hvid te</b>	
 <b>Æblemost, per glas</b>	25 kr.
 <b>Soda er fra Naturfrisk</b>	38 kr.
 <b>Filtreret vand, brus/u. brus 75cl</b>	25 kr.
Bobler - spørg din tjener	.