

Mirabelle

Bagværk og håndværk

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: - 22:00

Frokost

Dansk

Drikkevarer

Vermouth

Berto - Antica Distilleria Quaglia

60 kr.

Vermouth produceret i en lille by i Asti, Piemonte. Lavet på Moscato og Trebbiano, med skønne noter af bitter appelsin, vanille, koriander, mynte og kanel.

Rosé

☞ Furlani - Sur lie Rosso

80/400 kr.

Tørstslukkende rosé fra bakkerne i Trentino. Tør og let mousserende vin lavet på lokale druesorter & det perfekte sommer fix!

Hvidvin

☞ Cumalé - Casebianche

80/400 kr.

En meget ung udgave af Fianodruen. Den har dejlige citrusnoter, er forfriskende og syrerig, med en tør nish.

Eteronimo - Marco Minnucci

90/450 kr.

Macereret Cortese fra Asti. Aromatisk vin med struktur og tanniner.

Rød

☞ Gama-Sutra - Olivier Lemasson

85/425 kr.

Olivier Lemasson laver denne gamay i Touraine i Loire Dalen. Saftig og med bløde tanniner, god struktur og elegant finish!!

☞ Urban - Masiero

90/450 kr.

Et generøst blend på Merlot og Cabernet Franc fra Veneto. Vel balanceret.

☞ Grignolino - Auriel

100/500 kr.

Grignolino fra Asti, vinen er kompleks og stadig dejlig elegant. Meget mere end en let vin!

☞ Kaffe fra Coffee Collective

Te fra Cocoon Tea Artisans

From 25 kr.

– *Spørg om kaffe-/te-sortimentet*

35 kr.

☞ Æblejuice, per glas

☞ Sodaer fra Naturfrisk

25kr

Filtreret vand, brus/u. brus 75cl

38 kr.

☞ Kølster: Bæst

25 kr.

☞ Herslev: IPA eller Høst

49 kr.

☞ Andre Vermouth

49 kr.

Avec

65 kr.

75 kr.

Mirabelle

Bagværk og håndværk

Pasta

Vores friske pasta laves i hånden dagligt her i bageriet. Vi laver den af økologisk, stenformalet semolinamel fra Mulino Marino i Italien. De friske pastaretter tilberedes med lokale sæsonvarer og anvendelse af vores eget charcuteri.

Croissanter

Vi tager afsæt i forskellige kulturelle bagværkstraditioner, men Mirabelle-croissanterne hæver primært på naturlig surdej. 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.

☞ Mirabelle Antipasti tallerken

135 kr.

Udvalg af charcuteri lavet her i huset, oliven, grillede og syltede grøntsager.

Salat med grøntsager fra haven, ansjos vinaigrette og 24 mdr. parmesan

95 kr.

☞ Dagens friske pasta

120 kr.

Alle ovenstående retter:

Mirabelles frokostmenu
195 kr. per person

- Bestilles og deles af alle ved bordet

☞ Salat af Hegnsholt-kylling med svampe, BÆST bacon på rugbrød

125 kr.

☞ Kødboller i spicy BÆST n'dujasauce med grøn salat

125 kr.

☞ Dagens suppe med grøn salat

115 kr.

Desserter

☞ Tiramisu

60 kr.

☞ Lemon Granita

40 kr.