

HIDEAWAY FROKOST

OST & GRØNT

4. delikate oste - hertil skiver af surdejsbrød og ostekiks.
Tilbehør; enten bagt aubergine med pesto på Hideaway's
spæde laurbærblade eller langtidsbagte løgkompot med druer i
citrontimian. Serveret med dagens grønne salat

235,-

VINBLADSRULLER OG RAVIOLI

Øens hjemmelavede økologisk Ravioli fra Pasta
Principato, med smørsalviesauce og revet Primero fra
Nørup mejeri. En dejlig fyldige salat og vores egne
vinbladsruller fyldt med lammekød el. hjortekød fra dyr
der er opvokset på friland her på skønne Fejø.

(eller vegetarisk tærte/terriner)

225,-

LYS FISK A LA JOSEFINE

Lys fisk tilberedt i ovn med citron, på bund af
knoldselleri og en delikat ærtecreme, hertil grillede
grøntsager. Serveret med brød.

198,-

TIL BØRN

*Nysgerrige og store børn synes om vores frokosttallerken med
ravioli... andre har bare lyst til båndpasta med tomatsovs!*

Båndpasta fra Pasta Principato, med vores egen
tæskelækre tomatsauce.

Gnavegrønt og brød er inkluderet.

135,-

Isdessert

50,-

EKSTRA

Surdejsbrød og knækbrød 30,-

Grønne oliven & saltmandler 45,-

**NB. Brødet til alle serveringer er
fra Pabst Bakery i Maribo.**



HIDEAWAY SMÅRETTER

Burrata fra La Tereccia på grøn bund
med syltede tomater, bananskalotter
og dagens urtepesto samt brød

125,-

Hummus på Lollandske Rosiner,
dyrket af Susanne Hovmand i Birket,
hertil gode oliven, Rocket og senneps
rucola salat samt brød

105,-

Rimmet kammusling på bund af grønt
serveret med urtemayonnaise og brød

145,-

Snack; oliven, mandler og syltede
herligheder serveret med vores
hjemmebagte knækbrød

Kr, 75,-

Det Søde Punktum

Hideaway Fruitfool

Masser af Fejø frugt, cremet
vaniljeskum og marengs

69,-

Hjemmelavet is

Baseret på frugter fra Fejø
og/eller varmere himmelstrøg.
Serveret med delikat tuiles

69,-