

MENU

KOKKENS ORD / CHEF'S NOTE

Du skal nu til at bestille fra en menu fyldt med kvalitetsråvarer fra lokale leverandører. Maden er håndlavet, kaffen hjemmeristet, og det hele er skabt med omtanke.

You are about to order from a menu filled with high quality produce from local suppliers. The food is handmade, the coffee is home roasted and it's all created with care.

Bon appétit!

REJEMAD / SHRIMPS	135,-
af håndpillede rejer på toast med avocado, tomat og luftig mayo on toast with avocado, tomato and foamy mayo	
GRØNSAGSSUPPE / VEGETABLE SOUP	85,-
med creme fraiche og krydderurtetoast with sour cream and herb toast	
EFTERÅRSSALAT / AUTUMN SALAD	115,-
af bagte beder med gedeost, kål, valnødder og blomme of baked beets, goat cheese, kale, walnuts and plum	
KOLDRØGET LAKS / SMOKED SALMON	150,-
på krydret nøddebrød med æggestand, fennikel og peberrod on spicy nut bread with savoury custard, horseradish and fennel	
SMØRBAGT CROISSANT / BUTTERY CROISSANT	125,-
med håndskåret skinke, smeltet Gryére og blegselleri with thick cut ham, melted Gryére and celery	
BRAISERET OKSE / BRAISED BEEF	140,-
med svampe, persille og gratineret kartoffelmos with mushrooms, parsley and mashed potatoes gratin	
BØRNEMENU / KIDS MENU	95,-
Byg selv pitabrød med kylling kødboller, frugt og æblejuice Pita D.I.Y. with chicken meatballs, fruit and apple juice	

Bestil venligst i baren og kontakt os for information om indhold af allergene ingredienser i vores mad. Køkkenet lukker 15.30 - Torsdag dog 19.30

Please order at the bar and please ask our staff regarding any food allergies and intolerances before ordering. Kitchen closes 3.30 pm - Thursday 7.30 pm

DRINKS

FADØL / DRAFT BEER

Carlsberg pilsner eller 1883 (45 cl)
Carlsberg Premium or 1883 (45 cl) 50,-

MOUSSERENDE VIN / CIDER SPARKLING WINE / CIDER

Chardonnay, Crémant de Bourgogne,
Cave de Genouilly 375,-

Danske æbler, Benene på nakken,
Æblerov 275,-

HVIDVIN / WHITE WINE

Welchriesling, Kamptal.
Weixelbaum (1 L) 60 / 475,-

Chardonnay, Bourgogne,
R Dubois & Fils 80 / 400,-

RØDVIN / RED WINE

Zweigelt, Kamptal,
Weixelbaum (1 L) 60 / 475,-

Grenache, Carignan.
Cote du Rhone, Elkjær & Amiel 80 / 400,-

DRINKS / COCKTAILS

Gin & Tonic
Tanqueray, Thomas Henry tonic 80,-

Snaps / Schnapps
Hjemmelavet aalborg basis
Homemade Aalborg basis 40,-

Poul & Toni
Infantado dry white port, pink grape,
Thomas Henry tonic 80,-

Kir
Welchriesling, Crème de Cassis 80,-

Irish coffee, Tullamore DEW,
kaffe, brun farin, flødeskum
coffee, brown sugar, whipped cream 75,-

Udvalg af avec
Selection of digestives from 60,-

VAND / SOFTDRINKS

Ramlösa, med eller uden brus
Mineral water, still or sparkling 32,-

Postevand / Tap water 7,-

Coca cola - Zero 30,-

Yuzu lemonade
Hjemmelavet / Homemade 40,-

Æblejuice fra Æblerov
Apple juice by 'Æblerov' 35,-

Friskpresset appelsinjuice
Freshly squeezed orange juice 40,-

KAFFE-THE / COFFE-TEA

Filter kaffe / Filter coffee 35,-

Refill 15,-

Espresso 30,-

Americano 35,-

Cortado 40,-

Cappuccino 40,-

Latte 45,-

Chai latte 45,-

Udvalg af the / Selection of tea 40,-

Varm kakao / Hot chocolate 45,-

Bestil venligst i baren og kontakt os for information om indhold af allergene ingredienser i vores mad. Køkkenet lukker 15.30 - Torsdag dog 19.30

Please order at the bar and please ask our staff regarding any food allergies and intolerances before ordering. Kitchen closes 3.30 pm - Thursday 7.30 pm