

BRUNCH / LUNCH

HENT SELV FRA VORES MADbar:

FRA KL. 9.30-11.30 SERVERES

- Lime-blåbær smoothie med banan.   
- Chiagrød med rabarber, hindbær og lemoncurd. 

FRA KL. 09.30 - 14:00

- Grønlandske rejer, sauce tartar og citronperler. 
- Spicy tuncreme med radiser, syltede rødløg og sprødt. 
- Direktørens blomkålsfrikadeller med sund dip.  
- Kylling a la Caesar med spæde salater fra Holmegaard grønt ved Nibe.

- Frisk tortellini med spinat, parmesancreme, tomatsalat og basilikum olie. 
- Hjemmelavet hummus med oliven.  
- Cæcilies mandelkage med rabarber og vanilje.  
- Ravost fra Thise og hjemmelavet smøre ost med tomat og chili. Hertil abrikos og havtorn.  

EFTER KL. 11.30 TILFØJES

- Friteret fiskefilet med hjemmerørt remoulade.  
- Lun kartoffeltærte med rosmarin, løg og Ingstrup ost. 

6 retter | **kr. 189**
Efter eget valg

Alle 10 retter | **kr. 225**
Ad libitum

MADbaren er inkl. brød / smør / mulighed for glutenfri-bolle. / Børn under 12 år ½ pris / Børn under 3 år gratis
Ved allergene hensyn, kan der med 2 dages varsel bestilles en uspecificeret Madbar. Denne serveres separat.

DRIKKEbar

TIL MADbaren HAR DU MULIGHED FOR
AT TILKØBE VORES DRIKKEbar

Nyd vores safter og
lemonade, shots, filterkaffe
og thebar ad libitum.

Kr. 84

Børn under 12 år ½ pris
(Max. 2 timer)

BRØDbar

BRØDBAREN BESTÅR AF:

Bageriets hjemmebagte surdejsbrød,
boller, knækbrød, croissant med
tilhørende lokale oste og hjemmelavet
tilbehør som marmelade, lemoncurd,
pålægschokolade.

Kr. 99

Ingen begrænsning på antal, kan ikke deles
(Max. 2 timer)

FAIRvoritter

BOLLE EFTER EGET VALG MED SMØR

1 valgfri tilbehør - hjemmelavet marmelade, lemoncurd,
pålægschokolade, Ingstrup-ost.

kr. 30
kr. 45

PANINI I RUGBRØD ELLER EGET

kr. 99

HJEMMEBAGT SURDEJSBRØD

Vælg imellem vores 2 varianter:

- Kylling med pesto og guldost fra Ingstrup.
- Vegetar med grillet grønt, pesto og ost. 

SUNDE MÅLTIDSSALATER

Vores salater er baseret på en mættende bund af grønt
og kål fra Holmegårds grønt ved Halkær. Inkl. Brød.

Vælg mellem 3 varianter:

- Kylling braiseret med hvidløg, basilikum og tomat hertil
parmesan, oliven og pesto.
 - Spicy tun, med æg. 
 - Hummus med grillet grønt. 
- Inkl. Brød.

kr. 115

GROVE FRITTER

Inkl. 1 dip. kr. 35

M. chili mayo, mayo, aioli eller ketchup.

Ekstra dip. kr. 10

DET FRISKBAGTE ØKOLOGISKE BRØD BELAGT MED LUKSUS

Du får en dejlig brødkurv med dagens udvalg af rugbrød
og hvedebrød. Hertil vælger du imellem:

- Rejer med sprød salat, tartarsauce og citronmayo.  kr. 129
- Havets glæder, alt på et bræt. Friteret fiskefilet, rejer,
røget lakserilette, asparges, tartarsauce, hjemmerørt remo,
citronmayo, sprød salat. Enkel, ærlig og behagelig.  kr. 189
- Signaturfisk. Friteret fiskefilet med tartarsauce,
hjemmerørt remo og citron. Tilkøb evt. grove fritter.  kr. 110

SANDWICH I ØKOLOGISK KOLDHÆVET BRØD

kr. 99

Serveres med kålsalat og sylt.

Vælg imellem vores 3 varianter:

- Spicy tun. 
- Direktørens vegetar sandwich. Vegetar frikadelle og
pickles creme. 
- Kylling med caesar dressing, parmesan chips og tomater.

KAFFeFAIR®
Mad og mennesker



KAGE: Se dagens udvalg i montren
eller spørg betjeningen.

DRIKKEVARER

DE VARME

Caffe Latte / Havrelatte / Cappuccino /	kr. 45
Americano / Cortado / Flatwhite	
Macchiato / Espresso	kr. 25
Varm chokolade m. flødeskum	kr. 45
Chai Latte / Chai Latte m. espresso	kr. 40 / kr. 50
Matcha Latte	kr. 45
Matcha Lemonade	kr. 45
Iced Latte	kr. 45
Iced Matcha Latte	kr. 45
Iced Strawberry Matcha	kr. 55
Golden Milk	kr. 45
Crema Americano	kr. 40
Iced Americano	kr. 45
<i>m. vanilje sirup - i vinglas</i>	

- Alle specialkaffer er med dobbelt shot og øko sødmælk
- Alle vores kaffer & specialkaffer kan fås med havremælk & frit valg af sirup

THEbar

En the oplevelse, med
6 forskellige varianter, hvor
du selv sammensætter din the.

Kop kr. 40
Ad libitum kr. 55

(Max. 2 timer)

KAFFEbar

Husets lækre kaffe

Kop kr. 35
Ad libitum kr. 55

(Max. 2 timer)

DRIKKEbar

Nyd vores safter og lemonade,
shots, filterkaffe og thebar ad libitum

Kr. 84

Børn under 12 år ½ pris
(Max. 2 timer)

DE KOLDE

EGEN HJEMMELAVET SAFT	kr. 45
<i>Efter årstiden – spørg personalet</i>	
PROTEIN SHAKE	kr. 60
<i>Jordbær, banan og vanilje</i>	kr. 45
FRISKPRESSET	
Økologisk appelsinjuice / Æblemost	kr. 45
J. Gasco	
<i>Italiensk Ginger Beer / alkoholfri</i>	Pr. person kr. 20
FILTRERET VAND M/U BRUS	kr. 20
1 GLAS SØDMÆLK	kr. 35
<i>SODAVAND HANCOCK: Coca, Cola Light, Sport-Cola, Appelsin Squash, Abrikos, Citronvand</i>	

HJORT CRAFT BEER FRA AALBORG

Et familiebryggeri fra Aalborg med rødder helt tilbage til 2015.

HJORT CRAFT BEER - ANGELINA	kr. 53
<i>En flot gylden og let drikkelig Maibock, med masser af krop og flot cremet skum. Alk.: 6,6%</i>	
HJORT CRAFT BEER - AMARILLO	kr. 53
<i>En frisk India Pale Ale. Alk.: 6,5%</i>	
HJORT CRAFT BEER - AMIGO	kr. 53
<i>En lys og crisp pilsner med tydelig humlekarakter fra den tyske Hallertauer-humle. Alk.: 5,2%</i>	
HJORT CRAFT BEER - BROWN BELLA	kr. 53
<i>En fyldig Belgisk Dubbel. Alk.: 7,4%</i>	
HJORT CRAFT BEER - RICO	kr. 40
<i>En alkoholfri IPA fyldt med smag og intens humlearoma. Alk.: 0,0%</i>	
CARLSBERG 0%	kr. 35

VIN

HVIDVIN

HVIDVIN Pinot Grigio, La Cappuccina, Veneto ØKO

Glas kr. 70 / Flaske kr. 325

Sprød, aromatisk og afrundet med noter af appelsinskal, citrus, lyse blomster og bergamotte.

MOUSSERENDE VIN

SPUMANTE SECCO CUVVE 1903 BIANCA

Glas kr. 75 / Flaske kr. 350

Mousserende Italien. Frugtig, sødmefuld og cremet med noter af hvid frugt og citrus.

RØDVIN

CLAUDE VAL ROUGE ORGANIC

Glas kr. 70 / Flaske kr. 325

Frankrig - Languedoc – Roussillon. Økologisk velafbalanceret vin med noter af hindbær & blomster.

PALAZZO MIO GRILLO, ORGANIC

Glas kr. 65 / Flaske kr. 285

Rødvin - Italien. Frugtig, saftig og rund med bløde tanniner og noter af mørke frugter samt en letkrydret finish.

Drikker du ikke hele flasken med vin, kan du tage den med hjem.



KAFFEFAIR®
Mad og mennesker