

VORES MENU

EN GOD START

ØKOLOGISK ØLANDSBOLLE (eller rugbrød) m. SMØR KR. 30

Den første der møder om morgenen, er vores bager Janni, som sørger for friskbagt surdejsbrød.

Vi serverer gerne tilbehør, fx. ost, marmelade eller hjemmelavet "nutella". Pr. del KR. 15

KAFFEFAIRS BERØMTE BRUNCH KR. 165

serveres man.-fre. kl. 9-14, lør. 10-15

Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse | Sprød toast med spicy romesco sauce og ost | Røget laks med mayo og syltet citron | Tørret skinke med bagte tomater og pesto | Dansk ost med kompot, oliven og knækbrød | Kage fra eget konditori | Yoghurt m. rabarber og crunch | Skåret frisk frugt

BØRNE BRUNCH KR. 85

Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse | Kage fra eget konditori | Yoghurt m. rabarber og crunch | Frugt

DE LETTE GRØNNE

SALAT MED KÅL, SYLT OG KNAS KR. 85

Vælg mellem tre varianter;

- Kylling
- Hummus
- Spicy tun

HØNSESALAT OG RUGBRØD KR. 85

Syltede svampe | kyllingeskind | rugbrød fra eget bageri

SANDWICH I ØKOLOGISK KOLDHÆVET BRØD KR. 85

Serveres med kålsalat og syltede løg.

Vælg mellem vores 2 varianter;

- Kylling m. karrydressing
- Hummus med bagt grønt og romesco

PANINI I RUGKLAPPER ELLER HVEDEBRØD KR. 85

- Kylling, romesco og revet ost
- Bagt grønt, romesco og revet ost

DE POPULÆRE

BURGER MED CRISPY KYLLING KR. 135

Kyllingebryst paneret i panko | parmesan | sylt | mayo

VEGETARBURGER LAVET PÅ ØSTERSHATTE KR. 135

Salat | sylt | mayo

FRITTER m. chilimayo KR. 35

KARTOFFELPIZZA KR. 115

Inspireret af den franske "Tarte Flambee".

Mascarpone | gammelknas | kartofler | rosmarin



"Juletapas"

Hver torsdag og fredag fra 16. nov. 2023
mellem 12:00 - 21:00

Skaldyrssalat med æg og urter

Røget laks med urtemayo

Sprængt and med druesalat

Porchetta af gris

To danske oste med oliven og bæskompot

Risalamande som panna cotta

Kage fra eget bageri

225,-

Pris pr. pers.

DET SØDE

DESSERTKAGER OG SØDT TIL KAFFEN

Spørg personalet eller kig i kagemontren på baren. *priser fra*; KR. 25

KaffeFair har sit eget konditori hvor der bages med hjertet og de bedste råvarer.

VORES MENU SERVERES FRA KL. 09.00 - 17.00 MANDAG - FREDAG

OBS! KØKKENET LUKKER 1 TIME FØR



KAFFFAIR®
Mad og mennesker

Information om indhold af allergener i
vores retter kan fås ved henvendelse
til personalet

DRIKKEVARER

DE VARME

Vores kaffeleverandør Bentax sørger for økologiske kvalitetsbønner og oplærer vores elever i baristateknik.

FILTERKAFFE MED REFILL KR. 35

TE - se udvalg KR. 35

CAFFE LATTE - HAVRELATTE - CAPPUCCINO AMERICANO - CORTADO KR. 35

CHAI LATTE - MATCHA LATTE KR. 35

ESPRESSO KR. 20

ISKAFFE ELLER IS MATCHA LATTE KR. 45
Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

SKAL DIN KAFFE PIFTES OP
Vælg mellem følgende sirup: Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

Alle kaffer laves med øko sødmælk |
Alle specialkaffer er lavet med dobbelt shot

VARM CHOKOLADE m. flødeskum KR. 40

DE SØDE

KaffeFair passer på grundvandet. Vi serverer det, når du bestiller vand til din mad. Vandet renses og serveres iskoldt. Med eller uden brus.

EGEN HJEMMELAVET SAFT KR. 35
Vælg imellem rabarber og solbær

SODAVAND KR. 35
Appelsin, lemon, hindbær, coca cola og pepsimax på flaske

BOOST DIN DAG KR. 45
Shake lavet af blandede bær, banan og vanilje

JUICE KR. 35

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BRUS*
PR. PERSON KR. 20

DE KOLDE

KaffeFair skænker fadøl fra svaneke.
Din øl er håndlavet, økologisk og co2 neutral.

ALKOHOLFRI ØL 33 cl. KR. 35
På flaske

FADØL FRA SVANEKE 30 cl. KR. 40 | 40 cl. KR. 60
Pilsner eller Classic

FLASKE ØL 33 cl. KR. 48 pr. flaske
Ørbæk Øko Brown Ale
Ørbæk Øko Fynsk Forår, Pale ale
Ørbæk Øko IPA
Hancock Hørkebjær Pilsner
Hancock Black Lager

VIN

SPUMANTE SECCO, BIANCA VIGNA
Mousserende - Italien
Fruktig, sødmefuld og cremet med noter af hvid frugt og citrus.
Glas KR.50 / Flaske KR.250

PALAZZO MIO GRILLO, ORGANIC
Hvidvin - Italien
Frisk, sprød og fruktig med noter af citrus og tropiske frugter.
Glas KR.60 / Flaske KR.275

RIESLING, WEINGUT, RHEINGAU
Hvidvin - Tyskland
Druesort: 100% Riesling. Den er lagret på ståltank, hvilket er med til at give en vin med noter af æbler, græs, fersken og brændt citron
Glas KR.75 / Flaske KR.345

PALAZZO MIO GRILLO, ORGANIC
Rødvin - Italien
Fruktig, saftig og rund med bløde tanniner og noter af mørke frugter samt en letkrydret finish.
Glas KR.60 / Flaske KR.275

VILOSELL, TOMAS CUSINE, COSTERS DEL SEGRE, SPANIEN
Rødvin - Spanien
Fyldig, kødfuld og fruktig med sødmefulde tanniner og noter af blåbær, kirsebær, chokolade, ristet eg og krydderier.
Glas KR.75 / Flaske KR.345

PICO DE ANETO ROSE, SOMONTANO
Rosévin-Spanien
Aromatisk og sødmefuld
Glas KR.50 / Flaske KR.250

Vores vine er særligt udvalgt af Sigurd Müller Vinhandel.
De italienske vine er 100% økologiske.

KAFFEFAIRS MADMANIFEST

**Mad er ikke bare brændstof.
Det er oplevelser og fællesskaber.
De gode måltider skaber minder.**

I KAFFeFAIR gør vi vores bedste for at skabe gode måltidsminder. Vores råvarer er udvalgt fra nordjyske avlere der har styr på smag og miljø. Sammen med dem tager vi ansvar for dyrevelfærd, miljø og klimaaftryk. Derfor finder du ikke kød fra klovbårne dyr på menuen men til gengæld en masse gode produkter fra lokale avlere. Køkkenet sørger for nænsom tilberedning og for at få den bedste smag frem i de gode danske grøntsager. Vi hylder det gode brød og baserer de fleste af vores retter på det.

Christian fra Holmegårds grønt i Halkær, Rokkedahl fjerkræ i Nibe samt Ingstrup Mejeri leverer topklasse råvarer sammen med Aurion, der sørger for at vi har de bedste og mest bæredygtige meltyper.

KAFFeFAIR giver faglig uddannelse til unge med særlige behov. Som gæst i caféen er du derfor med til at støtte op om unges muligheder for at være med i fællesskabet.

Velbekomme.



KAFFeFAIR®
Mad og mennesker

KAFFEFAIR.DK