

FROKOSTMENU

VORES FROKOSTRETTER SERVERES FRA KL. 09.00 - 17.00

KAFFEFAIRS SURDEJSBRØD ER FRISKBAGT MED ØKOLOGISK MEL. DET ER SPRØDT BAGVÆRK MED KRUMMER I.

UDEN OST OG DRIKKE DUER HELTEN IKKE. KAFFEFAIR INDKØBER GODE DANSKE OSTE MED FYLDE OG SMAG.

KAFFFAIR-BOLLE BAGT PÅ ØKOLOGISK SURDEJ

Ost, smør og hjemmelavet marmelade

KR. 40

MØFFES HØNSESALAT

Hønsesalat på franske skovkyllinger, som går på friland. Serveres med ristede svampe, sprød kyllinge bacon og hjemmebagt brød

KR. 115

KAFFFAIR BRUNCH

*Serveres indtil kl. 14.00 - fås også i vegetarudgave

Yoghurt med hjemmelavet müsli - Landskinke fra Rosenbeck med grillet løg og romesco - Croissant med rejesalat - Æg fra egen æg pusher serveret med Kaffeairs brunchpølse grov sennep og balsamico tomat - 2 slags ost med hjemmelavet havtornsmarmelade, oliven og hjemmelavet knas - Vegetartoast - Frisk frugt - Konditorkage

KR. 130

OSTELÆKKERIER

Tre slags danske oste med oliven, havtornsmarmelade og hjemmebagt økologisk koldhævet brød

KR. 75

HJEMMEBAGT KAGE (SE MONTRE)

Kaffeairs berømte brownie, hindbærssnitte, træstamme, mandelkage eller andre søde fristelser

KR. 30

TOAST MED SPEJLÆG OG BØNNER

*Serveres indtil kl. 14.00

Toast med dijon, ost og landskinke fra Rosenbeck Frilandskød, serveret med spejlæg og lune bønner i tomat sauce

KR. 75

KAGETAPAS

Tre slags hjemmebagt kage serveret på et bræt

KR. 65

EN FRI GRIS ER EN GLAD GRIS. VI HANDLER VORES LAND-SKINKE LOKALT HOS ROSENBECK FRILANDSKØD I DRONNINGLUND.

I EN LILLE BÅD, DER GYNGER. KAFFEFAIRS FISKEHANDLER, KYST, LEVERER SKÅNSOMT FANGET FISK FRA SMÅ KYSTBÅDE.

SANDWICH

I hjemmebagt økologisk koldhævet brød med grov salat og syltede rødløg

- Kylling, sprød bacon og karrydressing
- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med ost og grøn pesto
- Hummus, salat af knasende grøntsager og romesco, bagte grøntsager
- Hjemmesaltet peberlaks, salat af knasende grøntsager og romesco

KR. 75

KARTOFFELPIZZA

Kartoffel, mascarpone, Gammel Knas, løg og rosmarin

KR. 95

SÆSONENS FRISKE SALAT

Kylling, hjemmesaltet peberlaks eller vegetar

KR. 85

LUNE PANINI

Hjemmebagt økologisk koldhævet brød med grøn salat

- Kylling, rød pesto og revet dansk ost
- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med revet dansk ost og pesto
- Rudbrødspanini med avocado og revet dansk ost og siracha

KR. 75

BURGER

*Fås som vegetar eller med oksekød

Serveret i bolle med æble/løgkompot, grov salat, bacon, dansk ost samt fritter og chilimayo

KR. 165

SNACKBRÆT

Udvalg af Kaffeairs snacks til den lille sult serveret med en hjemmelavet dip

KR. 65

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

KAFFFAIR[®]
Mad og mennesker

AFTENMENU

VORES AFTENSMENU SERVERES FRA KL. 17.00

EN FRI GRIS ER EN GLAD GRIS. VI HANDLER
VORES LAND-SKINKE LOKALT HOS ROSENBECK
FRILANDSKØD I DRONNINGLUND.

UDEN OST OG DRIKKE DUER HELTEN IKKE.
KAFFEFAIR INDKØBER GODE DANSKE OSTE
MED FYLDE OG SMAG.

FORRETTER

TØRRET SKINKE FRA ROSENBECK

Serveret med små tomater i balsamico, dansk Havgus og sprøde urter

KR. 85

LET RØGEDE REJER MED ASPARGESKARTOFFEL

Serveret med urtemayo og sprøde kartoffelchips

KR. 85

MØFFES HØNSESALAT

Hønsealat på franske skovkyllinger, som går på friland. Serveres med ristede svampe, sprød kyllinge bacon og hjemmebagt brød

KR. 115

SNACKBRÆT

Udvalg af KaffeFairs snack til den lille sult

KR. 65

HOVEDRETTER

BAVETTE AF OKSE

Serveret med grillet asparges og forårsgrønt. Hertil ærtepuré, persille-kartofler og kraftig sauce

KR. 175

CREMET PASTA

Serveret med forårsløg, sauce tomat og urter

KR. 145

BURGER

*Vælg imellem oksekød eller vegetar

Serveret i bolle med chilimayo, æble/løgkompot, grov salat, bacon, dansk ost samt fritter og chilimayo

KR. 165

KARTOFFELPIZZA

Kartoffel, mascarpone, Gammel Knas, løg og rosmarin

KR. 95

SALAT MED HJEMMELAVET PEBERLAKS

Serveret med romesco og sprød Papadums

KR. 95

DESSERTER

RABARBER KOMPOT

Serveret med jordbærcreme og ruby chokolade crisp

KR. 65

MANDELKAGE

Serveret med hvid chokoladecreme og syltede solbær

KR. 65

OSTELÆKKERIER

Tre slags danske oste med oliven, havtornmarmelade og hjemmebagt økologisk koldhævet brød

KR. 75

VI FORESLÅR:

LET RØGEDE REJER MED
ASPARGESKARTOFFEL

BAVETTE AF OKSE

RABARBER KOMPOT

FÅ ET GLAS
BOBLER VED KØB AF

3 RETTER

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



KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

DRIKKEVARER

VORES KAFFELEVERANDØR BENTAX SØRGER FOR ØKOLOGISKE KVALITETSBØNNER OG OPLÆRER VORES ELEVER I BARISTATEKNIK.

KAFFEFAIR SKÆNKER FADØL FRA HANCOCK. DIN ØL ER UPASTEURISERET, SÅ DEN BEVARER FLERE SMAGS – OG DUFTINDTRYK

FILTERKAFFE MED REFILL

KR. 30

TE

Earl Grey, breakfast, sweet 'n' mellow, kvæde + appelsin, cool fresh fusion, grøn sencha

KR. 35

Specialkaffer er lavet med dobbelt shot

CAFFE LATTE - HAVRELATTE - CAPPUCCINO AMERICANO - CORTADO - CHAI LATTE - MATCHA LATTE

KR. 38

ESPRESSO

KR. 20

IS MATCHA LATTE

KR. 30

ISKAFFE

Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

KR. 43

DIN FINERKENDELSE ER ET BOOST FOR VORES ELEVER, SOM VOKSER LIDT HVER GANG, DE SERVERER FOR DIG!

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM

KR. 40

EGEN HJEMMELAVET SAFT

Vælg imellem rabarber, solbær eller citron og ingefær

KR. 30

SODAVAND FRA THISTED BRYGHUS

Appelsin, lemon, rabarber, hyldebrus og cola, cola light

KR. 30

BOOST DIN DAG

Shake lavet af blandede bær, banan og vanilje

KR. 45

APPELSIN JUICE

KR. 30

FILTRERET VAND PÅ FLASKE MED ELLER UDEN BRUS*

PR. PERSON KR. 20

ALKOHOLFRI ØL

KR. 35

FADØL FRA HANCOCK

Pilsner eller Black Lager

LILLE KR. 40 / STOR KR. 60

KAFFEFAIR PASSER PÅ GRUNDEVANDET. VI SERVERER DET, NÅR DU BESTILLER VAND TIL DIN MAD. VANDET RENSES OG SERVERES ISKOLDT. MED ELLER UDEN BRUS.

Hvidvin: Glas/flaske

Grillo, Palazzo Mio, Apulien, Italien. Druesort: 100% Grillo. En frisk, sprød og frugtig hvidvin med noter af citrus og tropiske frugter

KR. 60/250

Hvidvin: Glas/flaske

Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau, 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

KR. 80/325

Rødvin: Glas/flaske

Rosso, Palazzo Mio, Apulien, Italien. Druesort: Negroamaro, Primitivo og Sangiovese.

En frugtig, saftig og rund rødvin med bløde tanniner og noter af mørke frugter samt en letkrydret finish

KR. 60/250

Rødvin: Glas/flaske

Vilosell, Tomàs Cusiné, Costers del Segre, Spanien. Druesort: Garnacha, Tempranillo, Syrah.

Røde og "sorte" frugter dominere duften i sammen er der god mineralitet og tannin sammen med en almindelig delikat og frisk druesødme

KR. 80/325

Rosévin: Glas/flaske

Pico de Aneto Rosé, Spanien. Druesort: Cabernet Sauvignon og Tempranillo.

En frugtig, aromatisk og sødmefuld rosévin

KR. 60/250

KAFFEFAIRS FESTLIGE BOBLER

Bianca Vigna – Spumante Secco, Veneto, Italien. Druesort: Glera og Garganega.

En frugtig, sødmefuld og cremet mousserende vin med noter af hvid frugt og citrus

KR. 250

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

KAFFEFAIR®

VORES HISTORIE

HVORNÅR?

KaffeFair åbnede **d. 23. juni 2006** i beskedne lokaler i Maren Turis Gade i Aalborg. Allerede den 15. august 2008 flyttede vi til større lokaler i Nørregade. Flere afdelinger kom til i årene derefter. I **2018 åbnede KaffeFair på Strandvejen**. Mange spørger, hvor navnet kommer fra. Det er opfundet af en gruppe unge, som var med til at udvikle konceptet, inden vi åbnede. Idéen var at lave en kaffebar med fokus på Fair Trade. Deraf navnet.

HVOR?

Måske kan du mærke historiens pust her i CW Obels **gamle tobaksfabrik**. Nu er lokalerne ombygget til vores rummelige restaurant med egen stemningsfulde eventsal, der lejes ud til både møder, konference og fest.

HVORFOR?

Siden begyndelsen har KaffeFair været en venlig hånd i ryggen til mennesker, der fortjener en fair chance. **Vi hjælper unge videre** i job og uddannelse med afsæt i det daglige køkkenarbejde og dine skulderklap!

HVORDAN?

KaffeFair er en **socialøkonomisk virksomhed**, der investerer et eventuelt overskud i vores formål. Men vi serverer din mad på almindelige markedsvilkår. Derfor vægter vi høj kvalitet i både råvarer og betjening.

HVAD?

Vi har et **bronzemærke i økologi** og udvælger nøje de lokale leverandører, som deler vores værdier om at passe godt på vores klode, dyr og ressourcer. Derfor mener vi, at dine yndlingsretter her smager af mere.



KAFFEFAIR.DK