MENU

MORGENMAD

kl. 9-11

HAVREGRØD
m. peanutbutter, hakkede peanuts & frisk æble
kr. 69
(tilføj proteinpulver +10 kr)

SKYR
med hjemmelavet granola, bærkompot og honning
kr. 69

ÆG
m. kalkunbacon, melon & ristet rugbrød
kr. 59

BANANMAD
ristet surdejsbrød med banan, peanutbutter,
dadler og honning
kr. 59

PROTEINSHAKE (274 kcal + 25g. protein)
skovbær, banan & vanilje
kr. 60

SURDEJSBOLLE (2 varianter)
m. smør – **kr. 30**
m. tilbehør – **kr. 45**
Tilbehør: mellemlagret ost / hjemmelavet marmelade /
hjemmelavet pålægschokolade

Gammelknas **+10 kr**
*Osten vi serverer til vores **surdejsbolle** er fra Arla Unika og hedder Årstidsosten.*
Det er en sæsonpræget ost, hvor smagen følger naturens skiften.
Fra frisk og cremet om foråret til mere fyldig og kompleks i de koldere måneder.

Vores boller kan købes hele dagen

Vegetar Glutenfri Pescetar Laktosefri

Morgenmad - vi anbefaler en ret pr. person

30-60% økologi

KAFFEFAIR® Mad og mennesker

FROKOST – MADBAR

kl. 11-14

5 RETTER – **165 kr.** / **10 RETTER** (ad libitum) – **255 kr.**

Koldrøget laks serveret med klassisk rævesovs og sprød frisésalat

Æg og rejer med cremet dressing og friske urter

Sild i dildcreme med kapers og et strejf af syrlighed

Svampepostej med ristede hasselnødder og tyttebær

Hønsesalat med sprød kalkunbacon og purløg

Tærte med grønkål, valnødder og granatæblekerner

Andebryst serveret med klassisk waldorfsalat

Paneret fisk med hjemmelavet remoulade og citron

Ost på to måder: udvalgte oste med tilbehør

Mandelkage med kanel

MADbaren er inkl. brød / smør / mulighed for glutenfri-bolle (+10kr.) / 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.

FROKOSTRETTER

kl. 9 -15

Avocado på ristet rugbrød m. gl. knas, æg, rødløg og hakkede mandler
kr. 89

Havets glæder - alt på ét bræt: paneret fisk , rejer, koldrøget laks,
æg m. remoulade, citron, brød og smør
kr. 189

Signaturfisk: Årstidens panerede fisk m. hjemmelavet remoulade,
hjemmebagt rugbrød & smør
kr. 120

Grove fritter m. dip (chilimayo, aioli, mayo eller ketchup)
kr. 45 / ekstra dip – **kr. 10**
(Hele dagen)

Vegetar *Glutenfri* *Pescetar* *Laktosefri*

30-60% økologi

KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

SANDWICH

Caesar sandwich
Sandwich med hønsesalat og rødløg
Vegetarsandwich med hummus, pesto og tomat

kr. 125

SALATER

Caesar salat
Spicy tunsalat med æg
Vegetarsalat med humus, edamamebønner og æble

kr. 125

PANINI

Panini m. kylling, salsa og jalapenosost
Vegetar panini m. tomat, pesto og gl. knas

kr. 125

— kl. 9-15 —

Vegetar Glutenfri Pescetar Laktosefri

30-60% økologi

KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

DRIKKEVARER

DE VARME

Caffe Latte / Havrelatte / Cappuccino /
Americano / Cortado / Flatwhite
kr.45

Macchiato / Espresso
kr.30

Varm chokolade m. flødeskum
kr.45

Chai Latte / Chai Latte m. espresso
kr. 40 / kr.50

Iced Chai Latte m. eller uden sirup
kr.45 / 50

Matcha Latte
kr.45

Iced Latte
kr.45

Iced Latte m. sirup
kr.50

Iced Matcha Latte
kr.45

Iced Matcha Latte m. sirup
kr.50

Golden Milk
kr.45

Alle ***specialkaffer*** er med dobbelt shot
og øko sødmælk.

Alle vores kaffer & specialkaffer kan fås med
havremælk eller laktosefri minimælk & tilkøb 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 filterkaffe.
Kop **kr. 35**

Ad libitum **kr. 55**
(Max. 2 timer)

DRIKKEBAR

Nyd vores safter og
lemonade, shots, filterkaffe
og thebar ad libitum.
kr. 99

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

30-60% økologi

KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

DRIKKEVARER

DE KOLDE

Egen hjemmelavet saft
Efter årstiden – spørg personalet
kr.45

Protein shake
Skovbær, banan og vanilje
kr.60

Friskpresset
Økologisk appelsinjuice / Æblemost
kr.45

1 glas sødmælk
kr.20

1 glas vand m. eller uden brus
kr.20

1 kande vand m. eller uden brus
kr.35

FREM DANSKVAND
m. eller uden citrus 1 flaske
kr.35

HANCOCK SODAVAND
Cola, Cola Light, Sport-Cola,
Appelsin Squash, Abrikos, Citronvand
kr.35

ØL

HJORT CRAFT BEER FRA AALBORG
Et familiebryggeri fra Aalborg med
rødder helt tilbage til 2015.

HJORT CRAFT BEER - ANGELINA
En flot gylden og let drikkelig Maibock,
med masser af krop og flot cremet skum.
Alk.: 6,6%
kr.53

HJORT CRAFT BEER - AMARILLO
En frisk India Pale Ale. Alk.: 6,5%
kr.53

HJORT CRAFT BEER - AMIGO
En lys og crisp pilsner med
tydelig humlekarakter fra den tyske
Hallertauer-humle. Alk.: 5,2%
kr.53

HJORT CRAFT BEER - RICO
En alkoholfri IPA fyldt med smag
og intens humlearoma. Alk.: 0,0%
kr.40

30-60% økologi
KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

VIN & BOBLER

HVIDVIN

MANDRICARDO CATARRATTO, TERRE SICILLIANO, LUNA GAIA ØKO
En elegant, frisk og velafbalanceret hvidvin, der fremviser noter af modne hvide frugter, citrus og blomsternoter understøttet af en fin mineralitet.
Glas **kr. 70** / Flaske **kr. 325**

ROTER VELTLINER, WEINGUT ECKER, WAGRAM ØKO
Sprød, rund og frugtig med noter af pærer, hvid stenfrugt, blomster os asparges.
Glas **kr. 85** / Flaske **kr. 350**

RØDVIN

LA LUTINE BEAUJOLAIS VILLAGES, DOM. DES TERRES VIVANTE ØKO
Frugtdrevet og saftig med noter af kiserbær og sødmefulde bær.
Glas **kr. 85** / Flaske **kr. 385**

PALAZZO MIO ROSSO ORAGNIC, PUGLIA ØKO
Frugtig, saftig og rund med bløde tanniner og noter af mørke frugter samt en letkrydret finish.
Glas **kr. 65** / Flaske **kr. 285**

MOUSSERENDE VIN

CAVA NAVERAN SEMI-SECO, ORGANIC
Mousserende Spansk. Delikat og frugtig cremet og bløde bobler.
Glas **kr. 75** / Flaske **kr. 350**

30-60% økologi

KAFFEFAIR®
Mad og mennesker