

# Morgenmad

**HELE UGEN FRA KL. 8.00 - 10.30**

**Græsk yoghurt**

med frugtkompot og crunch

Kr. 35,-

---

**Ristet rugbrød**

fra Pabst Bakery, blødkogt æg fra Dalbakkegaard og økologisk smør

Kr. 35,-

---

**Ristet surdejsbrød**

lokal spegepølse med Krenkerup Stout øl og ramsløg, mellemlageret ost, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør

Kr. 45,-

---

**Morgenkomplet**

ristet surdejsbrød, lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg, mellemlageret ost, frugtkompot, samt økologisk smør

Ristet rugbrød fra Pabst Bakery

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Et stk. valgfrit wienerbrød

Et glas lokal æblemost

Filterkaffe eller te ad libitum

Kr. 135,-

---

**Specialtilbud hver søndag**

Kr. 99,-

---

**Bitter til morgenbordet**

Fernet Branca, 1 enkelt eller en Jägermeister

Kr. 35,-

---

**Et glas bobler til at starte dagen godt ud på**

Cremant d'Alsace glas

Kr. 75,-

---

Husk, at vi sælger mange af vores lækre varer i butikken, som vi bruger i retterne, såsom spegepølse, rugbrød, surdejsbrød, sirup og meget mere.

Oplys venligst personalet ved allergener.



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.

## Frokost - HELE UGEN FRA KL. 11.00 - 16.30

### Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette med bagte tomater, middelhavsost, saltmandler, bulgur i peberfrugtspesto. Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør Kr. 95,-  
 Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks Kr. 35,-  
*Vinanbefaling: Steininger rosé*

---

### Caféens fiskebræt

Lad køkkenet overraske dig med to slags fiskekonserves fra Grøndals fisk og lækre oliven med ansjoser. Hertil serveres surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk smør Kr. 139,-  
*Vinanbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig*

---

### Tunamelt

med tun, kapers, rødløg, rucola og røget cheddar Kr. 95,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Brown Ale*

---

### Manini på surdejsbrød

med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon Kr. 95,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup IPA*

---

### Brushcetta på ristet surdejsbrød

med tomattrio og mozzarella Kr. 79,-  
*Vinanbefaling: Fosso Corno, Cima Rosa, Montepulciano, Italien*

---

### Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er smurt med hjemmelavet whiskyglace, serveret med røget cheddar, estragonmayo, salat, løgkompot kogt i Krenkerup øl og toppet med hjemmesyltede agurker. Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo Kr. 139,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier*  
*Vinanbefaling: Domini Veneti, Appasimento, Italien*

---

### Pariserbøf

Stegt oksebøf, ristet kapers, syltede rødbeder, hjemmelavet pickles serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard Kr. 139,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock*  
*Vinanbefaling: Monteforte, Valpolicella Ripasso DOC, Verona, Italien*

---

### Caféens rejemad

Rejer i lækker creme med fennikel, blegselleri, fransk grov sennep, serveret med mitzunasalat på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 85,-

---



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.

**Tapas**

Udvalg af tre forskellige oste, tre slags charcuteri, serveres med andre lækkerier og surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 179,-

Ølanbefaling: Krenkerup Rauchbier

Vinanbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien

Prøv også 3 forskellige vine, der er nøje udvalgt, inkl. smageskema

---

**Børnepizza:** vælg mellem kylling eller serranoskinke

Kr. 65,-

---



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.

## Aften

Alle retter serveres med lækker surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk dansk smør

### FORRETTER

#### Bruschetta på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery

Med tomattro og mozzarella

Kr. 79,-

Vin anbefaling: Fosso Corno, Cima Rosa, Montepulciano, Italien

---

#### Lokal koldrøget laks

syltede fennikel, rugbrødscrunch, mitzunasalat og mormordressing,  
serveret med ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 82,-

Vin anbefaling: Domini Veneti, Garganega, Verona, Italien

---

#### Cremet risotto

Med hokkaidogræskar, ristede hasselnødder og parmesanflager

Kr. 89,-

Ølanbefaling: Krenkerup IPA

Vin anbefaling: Bernard Haas & Fils, Pinot Gris, Alsace

---

Oplys venligst personalet ved allergener.

Alt vores brød er fra Pabst Bakery. Bageren har vundet to  
danmarksmesterskaber i henholdsvis 2017 og 2018.

Hans store passion er kvalitet og lokale råvarer.

## Vin anbefalinger

Vores lækre vine er fra 2010 Vin&Velsmag. Vin anbefalingerne er nøje udvalgt og gælder  
kortets vine. I kan også gå på opdagelse i vores vinkælder efter en særlig flaske, som I også kan  
nyde til maden.

Husk at I kan købe alle vores vine med hjem.



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.

## Aften

Alle retter serveres med lækkert surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk dansk smør

### HOVEDRETTER

#### Tapas

Udvalg af tre forskellige oste, tre slags charcuteri, serveres med andre lækkerier og surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 179,-  
 Ølanbefaling: Rauchbier fra Krenkeup  
 Vinanbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien  
 Prøv også 3 forskellige vine, der er nøje udvalgt, inkl. smageskema

---

#### Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette med bagte tomater, middelhavsost, saltmandler, bulgur i peberfrugtspesto. Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør Kr. 105,-  
 Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks Kr. 35,-  
 Vinanbefaling: *Steinger rosé, Østrig*

---

#### Caféens Fisketallerken

Lynstegt tun vendt i sesam, rejesalat og varmrøget laks, sprøde salater og frisk asparges serveret på brød fra Pabst Bakery med økologisk smør Kr. 169,-  
 Vinanbefaling: *Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig*

---

#### Tagliatelle med stegte portobello svampe i brunet salviesmør

Serveret med sprøstegt serranoskinke på toppen Kr. 139,-  
 Vinanbefaling: *Lungarotti L'U Bianco IGT, Umbrien*

---

#### Coq au Riesling

med lokal kylling fra Dalbakkegaard, svampe, bacon, løg lokale ovnbagte kartofler og surdejsbrød fra Pabst Kr. 165,-  
 Vinanbefaling: *Lungarotti L'U Bianco IGT, Umbrien*

---

#### Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er smurt med hjemmelavet whiskyglace, serveret med røget cheddar, estragonmayo, salat, løgkompot kogt i Krenkerup øl og toppet med hjemmesyltede agurker. Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo Kr. 159,-  
 Ølanbefaling: *Krenkerup Rauch Bier*  
 Vinanbefaling: *Domini Veneti, Appasimento, Italien*

---

#### Steak af Angus oksefilet

med bernaisesmør, raddichio og syltede fennikel, serveret med knuste kartofler med grana ost  
 180 gram Kr. 239,-  
 250 gram Kr. 289,-  
 Vinanbefaling: *Lungarotti L'U Rosso IGT, Umbrien*

---



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.

## Børneretter

Hjemmelavet lasagne	Kr. 69,-
Børnepizza med kylling	Kr. 69,-
Børnepizza med serranoskinke	Kr. 69,-

Til vores børneretter anbefaler vi safter fra Møn

## Dessert

Lun brownie trifli med karamel, æblekompot og økologisk flødeskum	Kr. 69,-
Jordbær i whiskylikør, med knuste makroner og vaniljeskyrskum	Kr. 69,-
Syllabub hvidvinscitronmousse, serveret med lækker crunch fra Pabst Bakery	Kr. 69,-
<b>Ostebræt:</b> 3 forskellige slags oste med sylt og surdejsbrød samt økologisk smør	Kr. 85,-

Der er mulighed for at vælge en kage fra Pabst Bakery, se udvalget i monterren.  
Din tjener kan vejlede dig til et godt glas port- eller dessert

## Vinanbefalinger

Vores lækre vine er fra 2010 Vin&Velsmag. Vinanbefalingerne er nøje udvalgt og gælder kortets vine. I kan også gå på opdagelse i vores vinkælder efter en særlig flaske, som I også kan nyde til maden.  
Husk at I kan købe alle vores vine med hjem.



Følg os på Facebook, hvor vi ofte deler tilbud og nyheder: Cafe Vin & Brød



Følg med på Instagram, hvor vi ofte deler nyheder: Cafevinogbrod



Vinogbrod\_Guest Adgangskode: Vinogbrod.