

# Morgenmad

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

## Havregrød

med hjemmesyltede kirsebær, peanutbutter fra Peanutbutterpusheren, kakaonibs og ristet kokos Kr. 45,-

---

## 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,-

---

## Croissant panini

Med mozzarella, kalkun, bacon og dijonnaise, serveret med et Dalbakkegaard spejlæg på toppen Kr. 70,-

---

## 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 vineagrette med bagt hokkaido fra Knuthenlund, saltmandler, syltet rødløg, middelhavsost, serveret med surdejsbrød og økologisk smør. Kr. 95,-  
Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks Kr. 35,-  
*Vin anbefaling: Steininger, Grüner Veltliner, Kamptal, Østrig*

---

### Caféens fiskebræt

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

---

### Panini

med stegt okstesteg, estragonmayo, hjemmesyltet agurker og Monterey Jack ost Kr. 85,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Brown Ale*

---

### Manini

med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon Kr. 85,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup IPA*

---

### Croissant

Med serranoskinke, salat, røget klosterost og bagte tomater Kr. 80,-  
*Vin anbefaling: Domini Veneti Garganega, Verona, Italien*

---

### Caféens burger

Dry-age okseburger med sennepsstuvet svampe, salat, mayo, råsyltet rødløg  
serveres i en hjemmebagt burgerbolle fra Pabst Bakery Kr. 129,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier*  
*Vin anbefaling: Domini Veneti, Appasimento, Italien*

---

### Pulled chickenburger

Med kylling fra Dalbakkegaard, salat, mayo, hjemmelavet BBQ-sauce, ananassalsa,  
serveret i en burgerbolle fra Pabst Bakery Kr. 129,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Stout*

---

### Pariserbøf

Stegt oksebøf, ristet kapers, syltede rødbeder, hjemmelavet pickles  
serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard Kr. 129,-  
*Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock*  
*Vin anbefaling: Monteforte, Valpolicella Ripasso DOC, Verona, Italien*

---



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 fredag & lørdag i marts

Alle retter serveres med lækkert 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, rugbrøds crunch, mitzunasalat og mormordressing,  
serveret med ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 82,-

Vin anbefaling: Domini Veneti, Garganega, Verona, Italien

---

#### Cremit 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  
danmarks mesterskaber 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: *Steiningen 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 sprødstegt 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 bearnaisesmør, 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 montreren.  
Din tjener kan vejlede dig til et godt glas port- eller dessertvi**

## 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.