

Bestilling og betaling sker i bageren
Oplys venligst bordnummer



Morgenmad

Alle dage fra 09:00-11:00

Blødkogt æg	Kr. 15,-
--------------------	----------

Øllebrød

Hjemmelavet øllebrød lavet af rugbrød fra Pabst Bakery og tilsmagt Krenkerup øl, serveret med cremet vanilje-skum og hakkede hasselnødder.	Kr. 75,-
--	----------

Røræg og bacon

Æg mixet med piskefløde og toppet med bacon på ristet franskbrød	Kr. 90,-
--	----------

Mini Morgen

Surdejsbolle med økologisk smør fra Thise, Castello Aged havarti, hjemmelavet bærkompot	Kr. 60,-
---	----------

Morgentallerken

Surdejsbrød og ristet rugbrød fra Pabst Bakery, Castello Aged havarti, oksespegepølse, græsk yoghurt med bærkompot og hakkede mandler, frisk frugt, økologisk smør fra Thise og et blødkogt æg	Kr. 125,-
--	-----------

Tilkøb:

Hjemmelavet bærkompot	Kr. 10,-
-----------------------	----------



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.

Bestilling og betaling sker i bageren
Oplys venligst bordnummer



Frokostkort

*Alle ugens dage fra 11:30-16:00.
Ved aftenåben fra 17.30 -21.00.*

Snackbræt

Med ristet surdejsbrød, hjemmelavede rugbrødschips, pesto og saltmandler, chips samt oliven og økologisk smør fra Thise.

Kr. 125,-

Oliven

Kr. 40,-

Saltmandler

Kr. 40,-

Luksus smørrebrød

Æg, tomat, bacon og hjemmerørt bearnaisemayo

Rødbedetatar, peberrod, mayo og æggeblomme

Fiskefilet, hjemmelavet kapers/-urtecreme og toppet med hjemmesyltede rødløg

Kr. 95,-

Caféens cremede kyllingesalat toppet med bacon og æble

2 stk. kr. 175,- pr person

Hummus-mad

Ristet surdejsbrød med caféens hjemmelavede peberfrugtshummus, ristede kapers, hjemmesyltede fennikel og ristede græskarkerner

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Trinquons VDF Sauvignon Blanc 2024, Frankrig

Svampe toast

Ristet surdejsbrød med flødestuede svampe tilsmagt grov fransk sennep og urter, toppet med ristet chorizo og rucola.

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Jaffelin Pinot Noir 2025, Frankrig

Ristet rugbrødssandwich

Smurt med mayo, salat og med vores lækre tunsalat lavet med græsk yoghurt, mayo, kapers og rødløg, serveret med hjemmesyltede bolsjebeder

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Erbes Würzgarten Riesling Kabinett Feinh 2023, Tyskland

Varm panini med pulled beef

Surdejsbrød smurt med persillemayo, langtidsbraiseret pulled beef tilsmagt lokal Krenkerup øl, toppet med cheddar og råsyltede rødløg,

serveret med årstidens salat vendt i vores lækre vinaigrette

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers, CDR 2023, Frankrig

Varm panini med kylling

Surdejsbrød smurt med mayo, kylling vendt i rød pesto, Castello Aged havarti og friske tomater serveret med årstidens salat vendt i vores lækre vinaigrette

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Lungarotti Cadetto Umbria Rosso IGT 2023, 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.

Bestilling og betaling sker i bageren

Oplys venligst bordnummer



Caféens salat

Årstidens salat med perlebyg vendt i vegansk Karachi vinaigrette fra Optimahl, hjemmesyltede fennikel, kolde ovnbagte rødbeder, middelhavsost og hakkede mandler

Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør fra Thise

Kr. 125,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken, varmrøget laks eller 4stk falafel

Kr. 40,-

Hvidvins anbefaling: Trinquons VDF Sauvignon Blanc 2024, Frankrig

Caféens fisk

Pandestegt paneret rødspættefilet toppet med caféens rejesalat, varmrøget laks, friske asparges- og toppet med citron-tangperler. Serveret på ristet smurt franskbrød og salat

Kr. 165,-

Hvidvins anbefaling: La Mision Chardonnay Reserva 2024, Chile

Pariserbøf

Stegt Irsk Grassfed oksebøf, ristede kapers, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet pickles og peberrod, serveret på smørstegt brød samt en økologisk æggeblomme

Kr. 165,-

Rødvins anbefaling: Lungarotti Cadetto Umbria Rosso IGT 2023, Italien

Caféens burger

Lækker Irsk Grassfed-oksebøf toppet med flødestuvet svampe tilsmagt med grov sennep og urter toppet med hjemmesyltede rødløg.

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med trøffelmayo, salat og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers, CDR 2023, Frankrig

Crispy kyllingeburger

Grov paneret kyllingebof fra Happy Chicken toppet med hjemmelavet kapers/-urtecreme samt friske rødløg

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst smurt med mayo, salat og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Hvidvins anbefaling: La Mision Chardonnay Reserva 2024, Chile

Vegansk burger

Med plantebaseret bøf, salat, æble og hjemmesyltede bønnespirer, serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med en cremet røget BBQ sauce fra Optimahl

Serveret med tilhørende ovnkartofler og vegansk hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers, CDR 2023, Frankrig

Tapas

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

Rødvins anbefaling: Jaffelin Pinot Noir 2025, Frankrig

Kr. 185,-



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.

Bestilling og betaling sker i bageren
Oplys venligst bordnummer



Aftenåben onsdag, torsdag, fredag og lørdag

Hver onsdag, torsdag, fredag og lørdag aften har vi åben til kl. 21:00.

Det er også muligt at bestille fra vores frokostkort disse aftener.

Aftenkort fra 17.30 - 20.30

Tagliatelle (vegansk)

Vendt i en cremet svampeflødecreme tilsmagt med grov fransk sennep og urter,

Serveret med hjemmesyltede bolsjebeder, hakkede saltmandler, urter og ristet surdejsbrød

Kr. 135,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken

Kr. 40,-

Hvidvins anbefaling: La Mision Chardonnay Reserva 2024, Chile

Landkøkken salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette toppet med rustik kartoffelsalat vendt i urteolie, bagte gulerødder, oliven, ristede græskarkerner og Grana Padana ost

Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør fra Thise

Kr. 135,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken, varmrøget laks eller 4stk falafel

Kr. 40,-

Hvidvins anbefaling: Trinquons VDF Sauvignon Blanc 2024, Frankrig

Caféens Gullasch

Lækkert mørt oksekød, gulerødder, løg og champignon i en cremet letkrydret flødesauce.

Serveret på en lækker cremet kartoffelmos

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers, CDR 2023, Frankrig

Pulled beef burger

Med langtidsbraiseret pulled beef i Krenkerup øl, toppet med cheddar og hjemmesyltede rødløg, serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med karameliseret løgmayo

Med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers, CDR 2023, Frankrig

Cafeens signatur

Langtidsstegt kyllingelår i en sauce tilsmagt med Riesling, perleløg, svampe og fløde.

Toppet med stegt bacon serveret med smørstegte kartofler og lækkert surdejsbrød.

Kr. 175,-

Hvidvins anbefaling: La Mision Chardonnay Reserva 2024, Chile



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.

Bestilling og betaling sker i bageren
Oplys venligst bordnummer



Børneretter

Fiskefilet (gælder børn til og med 12 år)

Serveret med hjemmerørt remoulade og ovnkartofler

Kr. 95,-

Nuggets (gælder børn til og med 12 år)

hertil ovnkartofler og ketchup

Kr. 95,-

Børneburger (gælder børn til og med 12 år)

Med Irsk Grassfed-bøf i en burgerbolle fra Pabst Bakery,
smurt med mayo, salat, tomat hertil serveres ovnkartofler og ketchup

Kr. 125,-

Det søde

Lun Brownie med vaniljeis og hjemmelavet bærkompot

Vinanbefaling: Schola Sarmenti Corimei, Italien

Kr. 75,-

Æbletrifli

Hjemmelavet æblekompot, knuste cookies og cremet vanilje-skum

Kr. 75,-

Dagens tærte med en kugle is

Kr. 75,-

Ostebræt:

3 forskellige slags oste med rom/sirupsnødder og surdejsbrød samt økologisk smør fra Thise

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.