

Morgenmad

Louises havregrød

Med smørstegte kanelæbler, hjemmelavet karamelsovs og hakkede hasselnødder Kr. 60,-

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Kr. 15,-

Vegansk morgenmadstrifli

Med æblegrød, sojayoghurt og granola fra Pabst Kr. 55,-

Ristet surdejsbrød

Med lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg, mellemlagret ost, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør Kr. 65,-

Morgenmadsburger

Smørstegt franskbrød smurt med urtemayo, emmentaler og stegt kalkun
Toppet med et spejlæg fra Dalbakkegaard Kr. 90,-

Morgenkomplet

Rundstykke eller grovbolle, lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg,
mellemlagret ost, frugtkompot samt økologisk smør
Ristet surdejsbrød og rugbrød fra Pabst Bakery
Blødkogt æg fra Dalbakkegaard
Frisk frugt
En tebirkes eller frøsnapper
Et glas lokal æblemost Kr. 145,-
Filterkaffe eller te ad libitum Kr. 10,-
Tilkøb af en specialkaffe, varm kakao med flødeskum eller chai latte

Specialtilbud på morgenkomplet hver søndag

Kr. 115,-

Bitter til morgenbordet

Fernet Branca, 1 Enkelt eller en Jägermeister Kr. 35,-

Et glas bobler til at starte dagen godt ud på

Crémant 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

Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette med perlebyg med hjemmelavet persillepesto, bagt hokkaido, syltet blomkål, middelhavsost og saltmandler.

Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør

Kr. 105,-

Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks

Kr. 35,-

Vin anbefaling: Steininger Rosé, Østrig

Lollands salat (glutenfri, serveres uden brød)

Årstidens salat med Quinoa fra Lolland-Falster med vinaigrette, saltmandler, syltet fennikel, smilende æg fra Dalbakkegaard og pærer fra Lolle Frugt.

Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør

Kr. 110,-

Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks

Kr. 35,-

Vin anbefaling: William Fèvre Espino Chardonnay, Chile

Caféens fiskebræt

Lad køkkenet overraske dig med to slags fiskekonserves fra Grøndals fisk

og lækre marinerede oliven. Hertil serveres surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk smør

Kr. 139,-

Vin anbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

Varm panini på surdejsbrød

Smurt med peberfrugtspesto, rucola, serranoskinke og brie, serveret med årstidens salat

Kr. 95,-

Ølanbefaling: Krenkeryp forår

Vin anbefaling: Karl Erbes, Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland

Varm panini på surdejsbrød

Smurt med mayo, rødvinbraiserede grisekæber, emmentaler og råsyltede rødløg, serveret med årstidens salat

Kr. 95,-

Ølanbefaling: Krenkerup Stout

Vin anbefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, Italien

Varm manini på surdejsbrød

Smurt med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon,

Serveret med årstidens salat

Kr. 95,-

Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock

Vin anbefaling: William Fèvre Espino Chardonnay, Chile

Bruschetta på surdejsbrød

Med rucola, cremet kylling og bagte tomater

Kr. 90,-

Vin anbefaling: Mont d'Hortes Rosé, Frankrig



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.

Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er smurt med mayo rørt med sort peber og bagt citron, smeltet økologisk klosterost med sortpeber og hvidløg, syltede æbler og trøffelchips

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery med tilhørende ovnkartofler og hvidløgs mayo Kr. 149,-

Ølanbefaling: Krenkerup Classic

Vinanbefaling: Lungarotti L'U Rosso IGT, Umbrien, Italien

Vegansk burger

Med plantebaserede bøffer, salat, cornichoner, rødløg, serveret på ristet surdejsbrød og smurt med en vegansk burgerdressing fra Optimahl.

Serveret med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo

Kr. 139,-

Vinanbefaling: vegansk rødvin Nelemaan Nucli Tinto Vegan, Spanien

Vi anbefaler vores Møn safter i forskellige varianter, samt en kold Krenkerup øl

Pariserbøf

Stegt dry-aged oksekød, ristede kapers, syltede rødbeder, hjemmelavede pickles og peberrod serveret på smørstegt brød og med en æggeblomme fra Dalbakkegaard

Kr. 149,-

Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock

Vinanbefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, Italien

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

Børnepanini med kalkun og mozzarella, hertil ovnkartofler

Kr. 75,-

Vi anbefaler vores Møn safter i forskellige varianter



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.