

Morgenmad

Louises havregrød

Med sprøde æbler fra Lolle Frugt, honningkagesirup og marcipan crunch Kr. 65,-

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Kr. 15,-

Årstidens øllebrød

Lækker hjemmelavet øllebrød med vanilje-skyrskum og smørstegte pærer fra Lolle Frugt Kr.65,-

Smørstegt kanelbrød

med skyr smagt til med hasselnøddesirup og hjemmelavet bærkompot Kr. 65,-

Varm morgenmads panini

Surdejsbrød smurt med estragonmayo, emmentaler, kalkun, toppet med et spejlæg fra Dalbakkegaard Kr. 110,-

Morgentallerken

Surdejsbolle fra Pabst med hjemmepisket smør, Gammel Knas fra Arla Unika, blødkogt æg fra Dalbakkegaard Kr. 105,-

Tilkøb:

Hjemmelavet bærkompot Kr. 10,-

Spegepølse/kalkun Kr. 10,-

Søndagstallerken (hver søndag fra 9-15:00)

Bestående af øllebrød m. vanilje-skum toppet med sprøde pærer fra Lolle frugt, skyr m. hjemmelavet bærkompot samt Granola, blødkogt æg fra Dalbakkegaard, lokal spegepølse, Gammel Knas fra Arla Unika, hjemmepisket smør samt dagens wienerbrød fra Pabst. Kr. 135,-



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.

Spisekort

Luksus smørrebrød varierende udvalg, se montre

Croissant med fyld, se montre

Bruschetta på surdejsbrød

Med svampe i en flødeostecreme med sennep og urter på rucolasalat, og toppet med serranoskinke Kr. 95,-
Vinanbefaling: Piemonte, Langhe rosso, Italien

Varm panini på rugbrød

Smurt med estragonmayo, mozzarella, kalkun, friske tomater og rucolasalat serveret med årstidens salat Kr. 110,-
Vinanbefaling: Pinot Noir, Karl Johan Molitor, Tyskland

Varm panini på surdejsbrød

Smurt med persillemayo, rødvinsbraiserede grisekæber, emmentaler og råsyltede rødløg, serveret med årstidens salat Kr. 110,-
Vinanbefaling: Pinot Noir, Karl Johan Molitor, Tyskland

Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette med quinoa, edamamebønner, æbler fra Lolle frugt, middelhavsost, hjemmesyltet rødløg, caféens hjemmelavet saltmandler.
Serveret med surdejsbrød fra Pabst og hjemmepisket smør Kr. 135,-
Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard, varmrøget laks eller 4stk falafel fra Naturlí (GF) Kr. 45,-
Vinanbefaling: Riesling Kabinett, Karl Erbes, Mosel, Tyskland

Søndagstallerken (hver søndag fra 9-15:00)

Bestående af øllebrød m. vanilje-skum toppet med sprøde pærer fra Lolle frugt, skyr m. hjemmelavet bærkompot samt Granola, blødkogt æg fra Dalbakkegaard, lokal spegepølse, gammelknas fra Arla Unika, økologisk smør fra Thise samt dagens wienerbrød fra Pabst. Kr. 135,-

Bygotto

Med hjemmelavet puré af økologisk hokkaido, caféens råsyltede rødløg, Arla Unika Gammel Knas og hakket hjemmelavet saltmandler Kr. 135,-
Vinanbefaling: Chardonnay, Californien, Cartlidge & Browne, USA

Caféens stjernesud

Pandestegt paneret rødspættefilet toppet med vores egen rejesalat og varmrøget laks, serveret på ristet smurt franskbrød og salat Kr. 155,-
Vinanbefaling: Soave classico, Monteforte, Veneto, 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.

Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger toppet med lækre cremet svampe og caféens råsyltede rødløg
Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst smurt med estragonmayo, salat med
tilhørende ovnkartofler og køkkenets hvidløgs mayo

Kr. 160,-

Vinanbefaling: Carbenet sauvignon, Buried cane, Columbia Valley Washington, USA

Pulled kyllingeburger

Pulled kylling i køkkenets hjemmelavet tomatsauce, toppet med revet økologisk krydderurteost fra Thise
Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med persillemayo, salat og med tilhørende
ovnkartofler og køkkenets hvidløgs mayo

Kr. 160,-

Vinanbefaling: Provence rose, Frankrig

Vegansk burger

Med plantebaseret bøf, salat, sprøde æble fra Lolle Frugt, caféens råsyltede rødløg som er serveret i en lækker
burgerbolle på Pabst Bakery som er smurt med en vegansk krydderurte dressing.

Serveret med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo

Kr. 160,-

Vinanbefaling: Piemonte langhe rosso, Italien

Pariserbøf

Stegt oksebøf, ristet kapers, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet pickles og peberrod
serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard

Kr. 160,-

Vinanbefaling: Valpolicella Ripasso, Domini veneti, Italien

Tapas

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

Kr. 175,-

Vinanbefaling: Tempranillo, Rioja, Sierra de Tolono, Spanien

Børnepanini (gælder børn til og med 12 år)

Varm panini på surdejsbrød fra Pabst Bakery med kalkun og mozzarella,
hertil ovnkartofler og dyp

Kr. 75,-

Børneburger (gælder børn til og med 12 år)

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

Kr. 115,-

Det søde

Vaniljeis, kanelknas og hjemmelavet bærkompot

Kr. 75,-

Vinanbefaling: Schola Sarmenti Corimei

Dagens tærte med en kugle is til

Kr. 75,-



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.

Ostebræt:

3 forskellige slags oste med sylt og surdejsbrød samt pisket smør

Kr. 75,-

Der er mulighed for at vælge en kage fra Pabst Bakery, se udvalget i montren.



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.