

Morgenmad

Louises havregrød

med smørstegte kanelæbler, hjemmelavet karamelsovs og hakkede hasselnødder Kr. 55,-

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Kr. 15,-

Ristet surdejsbrød

med lokal spegepølse med Krenkerup Stout øl og ramsløg, mellemlagret ost, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør Kr. 50,-

Croque Madame

To skiver surdejsbrød smurt med dijonsennep, emmentaler og serranoskinke ristet i paninigrill, Toppet med et spejlæg fra Dalbakkegaard Kr. 80,-

Morgenkomplet

Rundstykke eller grovbolle, lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg, mellemlageret ost, frugtkompot, samt økologisk smør

Ristet rugbrød fra Pabst Bakery

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Frisk frugt

Et stk. valgfrit wienerbrød

Et glas lokal æblemost

Filterkaffe eller te ad libitum Kr. 140,-

Tilkøb af en specialkaffe, varm kakao med flødeskum eller chai latte Kr. 10,-

Specialtilbud på morgenkomplet hver søndag

Kr. 105,-

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

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. 100,-

Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks

Kr. 35,-

Vinabefaling: Steininger rosé, Østrig

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,-

Vinabefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

Varm panini på surdejsbrød

Med braiserede svinekæber, emmentaler og råsyltede rødløg, serveret med årstidens salat

Kr. 95,-

Ølanbefaling: Krenkerup Stout

Vinabefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, Italien

Varm manini

Varm panini på surdejsbrød smurt med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon,

Serveret med årstidens salat

Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock

Vinabefaling: William Fèvre Espino Chardonnay

Kr. 95,-

Smørrebrød

med Dalbakkegaard æg, dildmayo og røgede brislinger fra Grøndals fisk

Kr. 65,-

Vinabefaling: Steininger Grüner Veltliner, Østrig

Smørrebrød

Med hjemmelavet roastbeef og remoulade, peberrod og rå løg

Kr. 65,-

Vinabefaling: André Mathieu Côtes du Rhône Seriziers

Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er smurt med hjemmelavet bearnaisemayo, trøffelchips og syltede rødløg og salat

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 139,-

Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier

Vinabefaling: Lungarotti L'U Rosso IGT, Umbrien

Pariserbøf

Stegt oksebøf, ristet kapers, syltede rødbeder, hjemmelavet pickles

serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard

Kr. 139,-

Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock

Vinabefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, 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

Vin anbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien

Prøv også 3 forskellige vine, der er nøje udvalgt

Børnepanini med kalkun og mozzarella, hertil ovnkartofler

Kr. 69,-

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.

Aften

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

FORRETTER

Svampe bygotto

Med sprød serranoskinke og syltet blomkål (kan fås vegansk)

Kr. 90,-

Vinanbefaling: Domini Veneti, Garganega, Verona, Italien

Bruschetta

Med mizuna, varmrøget laks og rygeostecreme og lokale pærer fra Lolle frugt

serveret på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 85,-

Vinanbefaling: Steininger Grüner Veltliner, Østrig

Suppe

Sellerisuppe med æble fra Lolle Frugt hertil sprødt rugbrødsknas og ærteskud (vegansk)

Kr. 85,-

Ølanbefaling: Krenkerup IPA

Vinanbefaling: Karl Erbes Riesling Kabinett, Mosel

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.

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.

Aften

Alle retter serveres med lækker 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 rødvine, der er nøje udvalgt

Caféens fisketapas

Udvalg af lækre fiskespecialiteter fra blandt andet Grøndals fisk, serveres med andre lækkerier og surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 179,-

Ølanbefaling: Krenkeup IPA

Vinanbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

Prøv også 3 forskellige hvidvine, der er nøje udvalgt

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,-

Vinanbefaling: Steininger rosé, Østrig

Braiserede svinekæber med stegt polenta

Med braiserede svinekæber i rødvin med gulerødder og perleløg og økologisk dansk fløde toppet med friske urter

Kr. 139,-

Vinanbefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, Italien

Coq au Riesling

med lokal kylling fra Dalbakkegaard, svampe, bacon, løg

lokale ovnbagte kartofler og surdejsbrød fra Pabst

Kr. 165,-

Vinanbefaling: William Fèvre Espino Chardonnay, Chile

Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er smurt med hjemmelavet bearnaisemayo, trøffelchips og syltede rødløg og salat

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery med tilhørende ovnkartofler og hvidløgs mayo

Kr. 159,-

Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier

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.

Vegansk burger

Kr. 139,-

Børneretter

Børnepanini med kalkun og mozzarella, hertil ovnkartofler

Kr. 69,-

Pasta med kødsovs

Kr. 69,-

Til vores børneretter anbefaler vi safter fra Møn

Dessert

Bread and butter pudding med cask whiskey is fra Kastberg

Kr. 85,-

Anbefaling: et glas Glenfiddich IPA Whisky (4 cl)

Trifli med brownie, solbærsorbet fra Kastberg og råsyltede brombær

Kr. 75,-

Vinanbefaling: Quinta da Agua Alta, Fine Ruby Port

Syltede pære med økologisk vanilje fraiche og lakrids specier

Kr. 69,-

Vinanbefaling: Østergaard, Pæreisvin

Ostebræt:

3 forskellige slags oste med sylt og surdejsbrød samt økologisk smør

Kr. 79,-

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

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.