

Morgenmad

Alle dage fra 09:00-11:00

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard Kr. 15,-

Ristet surdejsbrød

Med lokal spegepølse lavet med Krenkerup Stout øl og ramsløg, mellemlagret ost, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør Kr. 55,-

Økologisk Græsk yoghurt

Med hjemmelavet frugtkompot og Granola fra Pabst Bakery Kr. 60,-

Smørstegt franskbrød

Med spejlæg fra Dalbakkegaard, bagte tomater, stegt bacon og rødløg Kr. 85,-

Røræg på toast

Økologiske æg fra Dalbakkegaard og med dansk økologisk piskefløde Kr. 85,-

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

En thebirkes eller frøsnapper

Et glas lokal æblemost

Filterkaffe eller te ad libitum

Kr. 150,-

Tilkøb af en specialkaffe, varm kakao med flødeskum eller chai latte

Kr. 10,-

Specialtilbud på morgenkomplet hver lørdag og søndag Kr. 125,-

Inkl. et glas lækre bobler (lørdag og søndag) Kr. 175,-

Oplys venligst personalet ved evt. allergener.

Husk, at vi sælger mange af vores lækre varer i butikken, som vi bruger i retterne, såsom spegepølse, rugbrød, surdejsbrød, sirup og meget mere.



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

Alle ugens dage fra 11:30-16:00.

Fredag og lørdag fra 11:30-16:00 og åbner igen 17:30-21:00

Luksus smørrebrød med kartoffel

Kartofler, estragonmayo, stegt bacon og ærteskud serveret på lækkert rugbrød fra Pabst Bakery Kr. 75,-
Vinanbefaling: L'U Bianco, Chardonnay og Vermentino, Italien

Luksus smørrebrød med æg og rejer

Æg fra Dalbakkegård, mayo, rejer, citron serveret på lækkert rugbrød fra Pabst Bakery Kr. 75,-
Vinanbefaling: Steininger, Grüner Veltliner, Østrig

Luksus smørrebrød med roastbeef

Rosastegt roastbeef, hjemmelavet grov remoulade, peberrod, hjemmelavet pickles, rødløg serveret på lækkert rugbrød fra Pabst Bakery Kr. 85,-
Vinanbefaling: Monteforte, Valpolicella Ripasso, Italien

Bruschetta med tomat

Tomat trio og frisk mozzarella, serveret på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 110,-
Vinanbefaling: Fosso Corno, Cima Rosa, Italien

Bruschetta med serranoskinke

Serrano, mozzarella, peberfrugtspesto, hjemmelavede saltmandler og rucola, serveret på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 110,-
Vinanbefaling: Aldonia, Rioja, Tempranillo, Spanen

Caféens rejemad

Rejer i lækker creme med mayo, græsk yougurt, fennikel, blegselleri og grov fransk sennep, serveret med mitzunasalat på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery. Kr. 125,-
Vinanbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Petit Chablis, Frankrig

Laksecreme

Koldrøget og varmrøget laks rørt med græsk yoghurt, dansk piskefløde, peberrod og rødløg serveret med surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 125,-
Vinanbefaling: L'U Bianco, Chardonnay og Vermentino, Italien

Delebræt (nok til 2)

Med laksecreme, syltet fennikel, hjemmelavet saltmandler og tomat trio Serveres med ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery, rugbrødschips og økologisk smør Kr. 200,-
Vinanbefaling: Valentines rosé, Provence, 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.

Landkøkken salat

Årstidens salat vendt i husets vinaigrette, serveret med kartofler vendt i urtedressing, oliven, bagte tomater og middelhavsost

Serveret med surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk smør

Kr. 125,-

Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks

Kr. 45,-

Vinanbefaling: Karl Erbes, Riesling, Tyskland

Caféens salat

Årstidens salat vendt i husets vinaigrette, serveret med perlebyg vendt i peberfrugtpesto, hjemmelavet saltmandler, syltet blomkål og rødløg

Serveret med surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk smør

Kr. 125,-

Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks

Kr. 45,-

Prøv enten et glas rosé eller rødvin

Steininger rosé, Cabernet Sauvignon, Østrig

Maison Castel, pinot noir, Frankrig

Sommerrisotto

Lækker ærterisotto med smørstegte danske asparges og parmesanflager

Kr. 135,-

Vinanbefaling: Bernard Haas, Cremant d'Alsace, Frankrig (mousserende)

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. 150,-

Vinanbefaling: Bernard Haas, Cremant d'Alsace, Frankrig (mousserende)

Varm panini på surdejsbrød

Smurt med chipotlemayo og med fyld af kylling, syltet rødløg, emmentaler samt rucola serveret med årstidens salat vendt i husets vinaigrette

Kr. 110,-

Vinanbefaling: Lungarotti rosso, Italien

Varm panini på surdejsbrød

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

serveret med årstidens salat vendt i husets vinaigrette

Kr. 110,-

Vinanbefaling: Zinfandel seven fires, USA

Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger som er toppet med mozzarella, tomatsalsa og salat, serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery der er smurt med chipotlemayo og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgmayo

Kr. 160,-

Vinanbefaling: Zinfandel seven fires, USA

Louises burger

Lækker dry-aged okseburger, med økologisk hvidløg/peberost fra Thise, løgkompot kogt på Krenkerup øl, toppet med et spejlæg fra Dalbakkegaard og salat, serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery der er smurt med estragonmayo og med tilhørende ovnkartofler

og hvidløgmayo

Kr. 160,-



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.

Vin anbefaling: Aldonia Rioja, Tempranillo, Spanien

Vegansk burger

Plantebaseret bøf, salat, ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery, smurt med en vegansk burgerdressing fra Optimahl, toppet med bagte tomater og rødløg med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo Kr. 160,-

Vin anbefaling: Steininger, Grüner Veltliner, Østrig

Pariserbøf

Stegt dry-aged oksebøf, ristet kapers, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet pickles og peberrod serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard Kr. 160,-

Vin anbefaling: Domini Veneti Valpolicella Ripasso DOC, Italien

Tagliatelle

med lokal kylling fra Dalbakkegaard i en flødesauce tilsmagt lidt flødeost, svampe, grov fransk sennep og urter Kr. 165,-

Vin anbefaling: Lungarotti rosso, Italien

Tapas

Udvalg af tre forskellige oste, tre slags charcuteri, serveres med andre lækkerier og surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 175,-

Vin anbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, 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 og agurk, hertil serveres ovnkartofler og dyp Kr. 115,-

Det søde

Lun brownie med syltede jordbær og whiskey is fra Kastberg Kr. 85,-

Vin anbefaling: Schola Sarmenti Corimei

Dagens tærte med en kugle is til Kr. 75,-

Ostebræt:

3 forskellige slags oste med figen-løgkompot og surdejsbrød samt økologisk 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.