

# Morgenmad

## HELE UGEN FRA KL. 8.00 - 10.30

### Økoskyr

med frugtkompot og granola fra Pabst Bakery

Kr. 35,-

---

### Ristet rugbrød

fra Pabst Bakery, blødkogt æg fra Dalbakkegaard og økologisk smør

Kr. 35,-

---

### Ristet surdejsbrød

lokal spegepølse med Krenkerup Stout øl og ramsløg,  
brie, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør

Kr. 45,-

---

### Morgenkomplet

ristet surdejsbrød, lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg,  
brie, frugtkompot, samt økologisk smør

Ristet rugbrød fra Pabst Bakery

Blødkogt æg fra Dalbakkegaard

Et stk. valgfrit wienerbrød

Et glas lokal æblemost

Filterkaffe eller te ad libitum

Kr. 135,-

---

### Specialtilbud hver søndag

Kr. 99,-

---

## LØRDAG OG SØNDAG FRA KL. 8.00 - 10.30

### Røræg af æg fra Dalbakkegaard

bacon, ristet surdejsbrød og økologisk smør

Kr. 70,-

---

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

**HELE UGEN FRA KL. 11.00 - 15.00**

## Caféens salat

med bagte gulerødder, vinaigrette, tomater, middelhavsost og saltmandler serveret med surdejsbrød og økologisk smør

Kr. 85,-

Vin anbefaling: Bernard Haas & Fils, Pinot Gris, Alsace, Frankrig

---

## Tuna melt panini

med tun, kapers, rucola og røget cheddar

Kr. 85,-

Ølanbefaling: Krenkerup – Brown Ale eller Stout

---

## Manini på surdejsbrød

med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon

Kr. 85,-

Ølanbefaling: Krenkerup Forår

---

## Croissant

med cremet kylling, bacon og salat

Kr. 75,-

Vin anbefaling: Domini Veneti Garganega, Verona, Italien

---

## Bruschetta på ristet surdejsbrød

med tomattro og mozzarella

Kr. 75,-

Vin anbefaling: Mont d'Hortes, Cuvée 4 Saisons, Rosé, Frankrig

---

## Rejemad med kant

rejer i lækker creme med fennikel, blegselleri,

dijonsennep, serveret med mitzunasalat på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 75,-

Ølanbefaling: Krenkerup IPA

---

## Pulled pork sandwich i briochballe

med chipotlemayo, salat, nordisk coleslaw og hjemmelavet BBQ-sauce.

Kr. 99,-

Ølanbefaling: Krenkerup Rauchbier

---

## Tapas

Udvalg af oste, charcuteri med andre lækkerier

og surdejsbrød fra Pabst Bakery

Kr. 175,-

Ølanbefaling: Krenkerup Rauchbier

Vin anbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien

Prøv også 3 forskellige vine, der er nøje udvalgt, inkl. smageskema

---

**Børnepizza:** vælg mellem kylling eller chorizo

Kr. 65,-

---



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

**TORSDAG-LØRDAG FRA KL. 17.30 - 21.00**

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

### FORRETTER

#### **Bruschetta på ristet surdejsbrød fra Pabst Bakery**

med tomattro og mozzarella

Kr. 75,-

Vinanbefaling: Mont d'Hortes, Cuvée 4 Saisons, Rosé, Frankrig

---

#### **Lokal koldrøget laks**

syltet fennikel, citroncrunch, mizunasalat og urtecreme,  
serveret på ristet surdejsbrød

Kr. 75,-

Vinanbefaling: Domini Veneti Garganega, Verona, Italien

---

#### **Rejemad med kant**

rejer i lækker creme med fennikel, blegselleri,  
dijonsennep, serveret med mizunasalat på ristet surdejsbrød

Kr. 75,-

Ølanbefaling: Krenkerup IPA

Vinanbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

---

**Oplys venligst personalet ved allergener.**

**Alt vores brød er fra Pabst Bakery. Bageren har vundet to  
danmarks mesterskaber 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**

### Caféens salat

med bagte gulerødder, vinaigrette, tomater, middelhavsost og saltmandler  
serveret med surdejsbrød og økologisk smør Kr. 100,-  
Vinanbefaling: Bernard Haas & Fils, Pinot Gris, Alsace, Frankrig

---

### Coq au Riesling

med lokal kylling fra Dalbakkegaard, svampe, bacon,  
lokale ovnbagte kartofler og surdejsbrød fra Pabst Kr. 155,-  
Vinanbefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

---

### Ratatouille

Årstidens grøntsager og kikærter i krydret tomatsauce, serveret med ovnkartofler Kr. 110,-  
Vinanbefaling: Fosso Corno, Cima Rosa, Abruzzo

---

### Steak af Angus oksefilet

med dobbeltbagt kartoffel, bagte løg og bernaisesmør  
200 gram Kr. 229,-  
350 gram Kr. 289,-  
Vinanbefaling: Montechiaro Chianti 345 DOCG, Toscana, Italien

---

### Tapas

Udvalg af oste, charcuteri med diverse lækkerier  
og surdejsbrød fra Pabst Bakery Kr. 175,-  
Ølanbefaling: Rauchbier fra Krenkeup  
Vinanbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien  
Prøv også 3 forskellige vine, der er nøje udvalgt, inkl. smageskema

---

### Pulled pork burger

med chipotlemayo, salat, nordisk coleslaw og hjemmelavet BBQ-sauce.  
Serveres med ovnkartofler og chipotlemayo. Kr. 129,-  
Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier  
Vinanbefaling: Monteforte, Valpolicella Ripasso DOC, Verona, Italien

---

**Hver fredag og lørdag**  
**Dampede blåmuslinger i Weissbier fra Krenkerup,**  
**fennikel og forårsløg**  
**med hjemmerørt smør**  
**og surdejsbrød fra Pabst Bakery**  
**Kr. 139,-**



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.

## Børneretter

### TORSDAG - LØRDAG

Pasta med kødsauce	Kr. 65,-
Børnepizza med kylling	Kr. 65,-
Børnepizza med chorizo	Kr. 65,-

Til vores børneretter anbefaler vi safter fra Møn

## Dessert

### TORSDAG - LØRDAG

Lun brownie med vaniljeis	Kr. 65,-
Issandwich med saltkaramel serveret med frugtkompot	Kr. 65,-
Syllabub: hvidvin- og citronmousse, serveret med lækre specier fra Pabst Bakery	Kr. 65,-
<b>Ostebræt:</b> 3 forskellige slags oste, sirupsnødder, surdejsbrød og økologisk smør	Kr. 75,-

**Det er muligt at vælge en kage fra Pabst Bakery, se udvalget i montereren.**  
Din tjener kan vejlede dig til et godt glas vin.

## 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.