

Bestilling og betaling sker i bageren



Morgenmad

Alle dage fra 09:00-11:00

Blødkogt æg (økologisk) Kr. 15,-

Græsk yoghurt
Økologisk græsk yoghurt fra Thise toppet med sirup, granatæblekerner og cookiecrunch Kr. 75,-

Avokado mad
Ristet surdejsbrød med avokadocreame, hytteost, granatæble og sirupsristede kerner Kr. 80,-

Røræg og bacon
Lækker cremet røræg og stegt bacon serveret på ristet franskbrød Kr. 90,-

Morgentallerken
Surdejsbrød og ristet rugbrød fra Pabst Bakery, Castello Aged havarti, oksespegepølse, græsk yoghurt med bærkompot og sirup ristede kerner, frisk frugt, økologisk smør fra Thise og et økologisk blødkogt æg Kr. 125,-

Tilkøb:
Hjemmelavet bærkompot Kr. 10,-



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.

Bestilling og betaling sker i bageren

Spisekort



Alle ugens dage fra 11:30-16:00.
Ved aftenåben fra 17.30 -21.00.

Snackbræt

Med ristet surdejsbrød, hjemmelavede rugbrødschips, pesto og saltmandler, samt oliven og økologisk smør fra Thise.

Kr. 125,-

Oliven

Kr. 40,-

Saltmandler

Kr. 40,-

Luksus smørrebrød

Æg toppet med dild/citronmayo og rejer

Frikadelle, hjemmelavet kartoffelsalat og urter

Kartoffelmad, rødbedehummus, hjemmesyltede fennikel og trøffelchips (kan fås vegansk)

Kr.95,-

Kyllingesalat vendt i avocadocreame toppet med saltmandler og hjemmesyltede rødløg

2 stk. kr. 175,- pr. Person

Tomat bruschetta

Ristet surdejsbrød med rucola, hjemmelavet tomatsalat med frisk persille og hvidløg, og toppet med serranoskinke.

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Lungarotti L'U Bianco 2023

Avokado mad

Ristet surdejsbrød med avocadocreame, middelhavsost, bagte tomater, hjemmesyltede rødløg og toppet med urter og hakkede saltmandler

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Jaffelin Chardonnay 2025

Rejemad

Med vores hjemmelavet rejesalat med fennikel og bladselleri.

Serveret på ristet surdejsbrød og mizunasalat

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Erbes Würzgarten Riesling Kabinett Feinherb 2023

Varm panini på surdejsbrød

Surdejsbrød smurt med estragonmayo, pulled kyllingekød fra Happy Chicken, økologisk krydderurteost fra Thise, rucola og friske rødløg.

Serveret med årstidens salat vendt i vores lækre vinaigrette

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Jaffelin Pinot Noir 2025

Lun open panini

Ristet surdejsbrød smurt med mayo, salat og lækker varm BBQ pulled beef, nordisk coleslaw og toppet med æble og urter

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Mathieu Seriziers Côtes du Rhône 2022

Ristet rugbrøds panini

Lækkert ristet rugbrød smurt med hjemmerørt dild/citronmayo, salat, caféns laksesalat tilsmagt peberrod og toppet med hjemmesyltet fennikel, granatæblekerner og urter

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Erbes Würzgarten Riesling Kabinett Feinherb 2023



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.

Bestilling og betaling sker i bageren



Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette toppet med kogt rød quinoa (GF) med edamamebønner, rødbedestrimler, hjemmesyltede rødløg, flager af Grana Padano og hakkede hasselnødder

Serveret med ristet surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør fra Thise

Kr. 125,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken, varmrøget laks eller 4stk falafel

Kr. 45,-

Hvidvins anbefaling: *Trinquons VDF Sauvignon Blanc 2024*

Sommerens pastasalat

Sprød blandet salat med pasta vendt i tomatpesto, frisk nektarin, radiser, råsyltede rødløg og hakkede saltmandler. Serveret med ristet surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør fra Thise

Kr. 125,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken, varmrøget laks eller 4stk falafel

Kr. 45,-

Hvidvins anbefaling: *Jaffelin Chardonnay 2025*

Caféens Stjernesud

Pandestegt paneret rødspættefilet toppet med caféens rejesalat, varmrøget laks, tangperler med smag af citron og toppet med frisk asparges

Serveret på ristet smurt franskbrød og salat

Kr. 165,-

Hvidvins anbefaling: *Lungarotti L'U Bianco 2023*

Pariserbøf

Stegt Irsk Grassfed-oksebøf, ristede kapers, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet pickles, rå løg og peberrod. Serveret på smørstegt brød samt en økologisk æggeblomme

Kr. 165,-

Rødvins anbefaling: *Arroyo Ribera del Duero Crianza 2021*

Caféens burger

Lækker Irsk Grassfed-oksebøf toppet med emmentaler, cornichoner og bacon

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med Jalapenosmayo, salat og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: *Mathieu Seriziers Côtes du Rhône 2022*

Crispy kyllingeburger

Paneret kyllingeburger fra Happy Chicken toppet med avokadocreme og tomatsalat

Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med chipotlemayo, salat og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: *Jaffelin Pinot Noir 2025*

Vegansk burger

Med plantebaseret bøf, salat, toppet med bagte tomater og rødbedestrimler,

serveret i en lækker burgerbolle på Pabst Bakery smurt med en burgerdressing fra Optimahl, med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo

Kr. 175,-

Hvidvins anbefaling: *Erbes Würzgarten Riesling Kabinett Feinherb 2023*

Tapas

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

Kr. 185,-

Rødvins anbefaling: *Mathieu Seriziers Côtes du Rhône 2022*



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.

Bestilling og betaling sker i bageren



Børneretter (gælder børn til og med 12 år)

Fiskefilet (gælder børn til og med 12 år)

Serveret med hjemmerørt remoulade og ovnkartofler

Kr. 95,-

Nuggets (gælder børn til og med 12 år)

hertil ovnkartofler og ketchup

Kr. 95,-

Børneburger (gælder børn til og med 12 år)

Med Irsk Grassfed-bøf i en burgerbolle fra Pabst Bakery,

smurt med mayo, salat, tomat hertil serveres ovnkartofler og ketchup

Kr. 125,-

Det søde

Caféens trifli

Vaniljeis med hjemmelavet bærkompot og cookiecrunch

Kr. 75,-

Vinanbefaling: Schola Sarmenti Corimei

Dagens tærte med en kugle is

Kr. 75,-

Ostebræt:

3 forskellige slags oste med rom/sirupsnødder og surdejsbrød samt økologisk smør fra Thise

Kr. 85,-



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.