

# Aftenåben torsdag, fredag og lørdag

Hver torsdag, fredag og lørdag aften har vi åben til kl. 21:00.

Det er også muligt at bestille fra vores spisekort disse aftener.

## Forretter

### Snackbræt

Med surdejsbrød, hjemmelavede rugbrødchips, pesto, saltmandler, oliven og pisket smør Kr. 95,-

---

### 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*

---

### Caféens rejemad

Med hjemmelavede rejesalat med fennikel og bladselleri. Serveret på surdejsbrød med sprød salat Kr. 95,-  
*Vinanbefaling: Soave classico, Veneto, Italien*

---

### Ugens suppe, spørg tjeneren

Kr. 90

---

### Bygotto

Med hjemmelavede puré af økologisk hokkaido, hjemmesyltede blomkål, Arla Unika Gammel Knas og hakkede hjemmelavet saltmandler Kr. 100,-  
*Vinanbefaling: Chardonnay, Californien, Cartlidge & Browne, USA*

---



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.

## Hovedretter

### Open panini

Med serrano, cremet svampe, bagte tomater og rucola. Serveret på surdejsbrød fra Pabst smurt med mayo og tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo.

Kr. 150,-

*Vinanbefaling: Pinot Noir, Karl Johan molitor, Rheingau, Tyskland*

---

### Caféens burger

Lækker dry-aged okseburger toppet med økologisk hvidløg-/sort peber ost, bacon og råsyltede rødløg. Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst smurt med estragonmayo, salat og med tilhørende ovnkartofler og hvidløgsmayo

Kr. 160,-

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

---

### Pasta Arrabiata

Tagliatelle vendt i krydret tomatsauce, bagte tomater og toppet med smørstegte kapers.

Serveret med surdejsbrød fra Pabst.

Kr. 135,-

*Vinanbefaling: Valpolicella ripasso, Veneto, Italien*

---

### Pizza Rosso

Surdejsbund fra Pabst, smurt med hjemmelavet peberfrugtspesto, emmentaler, soltørrede tomater, serrano og toppet med rucola.

Kr. 110,-

*Vinanbefaling: Valpolicella ripasso, Veneto, Italien*

---

### Vegansk burger

Lækker vegansk plantebaseret bøf, toppet med hjemmesyltet blomkål og tomat. Serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst smurt med vegansk krydderdressing, salat og med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo

Kr. 160,-

*Vinanbefaling: Provence rose, Frankrig*

---

### Pariserbøf

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

Kr. 160,-

*Vinanbefaling: Tempranillo, Sierra de Tolono, Rioja, Spanien*

---

### Cou au Riesling

Med lokal økologisk kylling fra Dalbakkegaard, hvidvin, svampe, bacon, fløde, løg og med tilhørende ovnkartofler

Kr. 179,-

*Vinanbefaling: Pinot Noir, Karl Johan molitor, Rheingau, Tyskland*

---

### 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, Sierra de Tolono, Rioja, Spanien*

---

### Fiske tapas

Udvalg af en luksus Grøndahl konserves, rejesalat, varmrøget laks, serveres med andre lækkerier og surdejsbrød fra Pabst Bakery, samt pisket smør

Kr. 175,-

*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.

## Børneretter

### Børnepizza (gælder børn til og med 12 år)

Surdejsbund fra Pabst, smurt med tomatsauce, mozzarella og chorizo

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,-

---

## Desserter

### Vaniljeis, kanelknas og hjemmelavet bærkompot

Vinanbefaling: *Schola Sarmenti Corimei*

Kr. 75,-

---

### Dagens tærte med en kugle is til

Kr. 75,-

---

### Ostebræt:

3 forskellige slags oste med sylt og surdejsbrød samt pisket smør

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.