

Morgenmad

HELE UGEN FRA KL. 8.00 - 10.30

Havregrød

med hjemmesyltede kirsebær, peanutbutter fra Peanutbutterpusheren, kakaonibs og ristet kokos Kr. 45,-

Ristet rugbrød

fra Pabst Bakery, blødkogt æg fra Dalbakkegaard og økologisk smør Kr. 35,-

Ristet surdejsbrød

lokal spegepølse med Krenkerup Stout øl og ramsløg, mellemlageret ost, hjemmelavet frugtkompot og økologisk smør Kr. 45,-

Croissant panini

Med mozzarella, kalkun, bacon og dijonnaise, serveret med et Dalbakkegaard spejlæg på toppen Kr. 70,-

Morgenkomplet

ristet surdejsbrød, lokal spegepølse med Krenkerup Stout og ramsløg, mellemlageret ost, 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,-

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 - HELE UGEN FRA KL. 11.00 - 16.30

Caféens salat

Årstidens salat vendt i vineagrette med bagt hokkaido fra Knuthenlund, saltmandler, syltet rødløg, middelhavsost, serveret med surdejsbrød og økologisk smør. Kr. 95,-
Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard eller varmrøget laks Kr. 35,-
Vinabefaling: Steininger, Grüner Veltliner, Kamptal, Østrig

Caféens fiskebræt

Lad køkkenet overraske dig med to slags Grøndals fisk og lækre oliven og ansjoser
Hertil serveres surdejsbrød fra Pabst Bakery og økologisk smør Kr. 139,-
Vinabefaling: Domaine Seguinot-Bordet, Chablis, Frankrig

Panini

med stegt okstesteg, estragonmayo, hjemmesyltet agurker og Monterey Jack ost Kr. 85,-
Ølanbefaling: Krenkerup Brown Ale

Manini

med urtemayo, mozzarella, kalkun, rugbrød og bacon Kr. 85,-
Ølanbefaling: Krenkerup IPA

Croissant

Med serranoskinke, salat, røget klosterost og bagte tomater Kr. 80,-
Vinabefaling: Domini Veneti Garganega, Verona, Italien

Caféens burger

Dry-age okseburger med sennepsstuvet svampe, salat, mayo, råsyltet rødløg
serveres i en hjemmebagt burgerbolle fra Pabst Bakery Kr. 129,-
Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier
Vinabefaling: Domini Veneti, Appasimento, Italien

Pulled chickenburger

Med kylling fra Dalbakkegaard, salat, mayo, hjemmelavet BBQ-sauce, ananassalsa,
serveret i en burgerbolle fra Pabst Bakery Kr. 129,-
Ølanbefaling: Krenkerup Stout

Pariserbøf

Stegt oksebøf, ristet kapers, syltede rødbeder, hjemmelavet pickles
serveret på smørstegt brød samt en æggeblomme fra Dalbakkegaard Kr. 129,-
Ølanbefaling: Krenkerup Doppel bock
Vinabefaling: Monteforte, Valpolicella Ripasso DOC, Verona, 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

Vinanbefaling: Aldonia, Tempranillo, Rioja, Spanien

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

Børnepizza: vælg mellem kylling eller serranoskinke

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.