

# Morgenmad

## HELE UGEN FRA KL. 8.00 - 10.30

### Havregrød

med rom- sirupsnødder og æble fra Lolle frugt

Kr. 45,-

---

### Ristet rugbrød

fra Pabst Bakery, blødkogt æg fra Dalbakkegaard og økologisk smør

Kr. 35,-

---

### Ristet surdejsbrød

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

Kr. 45,-

---

### Croissant panini

Med mozzarella, kalkun og sennepscreme serveret med Dalbakkegaard spejlæg på toppen

Kr. 70,-

---

### 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,-

---

### Bitter til morgenbordet

Fernet Branca, 1 enkelt eller en jägermeister

Kr. 35,-

---

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

### Efterårssalat

med pærer fra Lolle frugt, saltmandler, middelhavsost og hjemmesyltede rødbeder  
 Serveret med surdejsbrød og økologisk smør. Kr. 95,-  
 Tilkøb af kylling fra Dalbakkegaard Kr. 35,-  
 Vinanbefaling: Bernard Haas, Pinot Gris

---

### Caféens fiskebræt

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

---

### Panini

med serranoskinke, brie, tomat og peberfrugtspesto Kr. 85,-  
 Ølanbefaling: Krenkerup Brown Ale

---

### Croissant

Med hjemmerørt flødeost med urter, lokal koldrøget laks og hjemmesyltede fennikel Kr. 75,-  
 Vinanbefaling: Domini Veneti Garganega, Verona, Italien

---

### Smørrebrød

med sennepsflødestuvet svampe, serranoskinke og salat, serveret på rugbrød fra Pabst Bakery Kr. 59,-  
 Ølanbefaling: Krenkerup Stout

---

### Smørrebrød

Med æg fra Dalbakkegaard toppet med dildmayo, salat og røgede brislinger fra Grøndals fisk,  
 serveret på rugbrød fra Pabst Bakery Kr. 59,-  
 Ølanbefaling: Krenkerup IPA

---

### Caféens okseburger

Med dijonnaise, Monterey Jack ost og løgkompot kogt ind med Krenkerup øl  
 serveres i en hjemmebagt burgerbolle Kr. 129,-  
 Ølanbefaling: Krenkerup Rauch Bier  
 Vinanbefaling: Domini Veneti, Appasimento

---

### 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.