



CAFÉKORT

CAFÉRETTER

COLORSKUD 215,-

Stegt fisk på ristet brød med rejer, røget laks, asparges, dild, rogn og citron

FISH & CHIPS 185,-

Stegt fisk med fritter, tatarsauce, remoulade og citron

PEBERBØF (AF OKSEMØRBRAD) 320,-

190 g bøf med ristet årstidens grønt, fritter og pebersauce

BACON CHEESE BURGER & FRITTER 199,-

180 g bøf med tomat, syltede agurker, rødløg, salat, salsamayo, ketchup og hvidløgsmayo

SANDWICH 180,-

Foccacia med frisk mozzarella, basilikumspesto, sprød salat, grillet peberfrugt og syltede rødløg
- vælg mellem kylling og serranoskinke.

HUSETS SALAT 155,-

Salat baseret på årstidens grønt med pesto, ost og croutoner. Tilkøb kylling - 60,-

Ekstra dip 5,- pr. stk.

OSTETALLERKEN 150,-

Danske og udenlandske oste med lækkert tilbehør og hjemmebagte kiks

HOLGERS DESSERT 135,-

Spørg betjeningen

CRÈME BRÛLÉE 140,-

JULE SOCIAL DINING

Klassiske danske juleretter serveret som små delikate anretninger

Første servering

Husets hvide julesild med kapers, løg og dild

Rejer med rørt urtemayo

Pankofriteret torsk med hjemmelavet remoulade, citron og dild

Anden servering

Confiteret and med grønlangkål, brunede kartofler, rødkål og julesauce

Sprødsteget gris med cremet kål og kanelsukker

Pris pr. person kr. 425,-

Slut middagen af med:

Osteanretning med kiks og tilbehør eller

Risalamande med lun kirsebærsauce

kr. 50,- pr. person.

Serveres fra kl. 18.00 og skal vælges af hele bordet ved minimum 2 personer.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til caféens personale

DRIKKEVARER

START MED EN LÆKKER DRINK

Vi kan anbefale en Hugo Spritz eller Gin Pellegrino!

HVIDVIN

Pinot Grigio, Ville di Antane, Veneto, Italien		395,-
Sauvignon Blanc, Buitenverwachting, Sydafrika	95,-	435,-
Chardonnay, Elderton, Australien	95,-	395,-

ROSÉ

Saint M, Ch. Saint-Maur, Cru Classe, Provence, Frankrig	125,-	495,-
Pico de Aneto, Spanien	95,-	385,-

RØDVIN

Côtes du Rhone, Domaine Brusset, Frankrig		395,-	
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Moschina, Italien	135,-	495,-	
Cabernet Sauvignon Reserva, Casa Silva, Chile	95,-	225,-	395,-

ØL

Skagen Bryghus 50 cl - spørg betjeningen for udvalg		75,-
Pilsner, classic, Porse guld og økologisk IPA fra Thisted Bryghus		
Fadøl, 40 cl		55,-
Flaske - pilsner		40,-

VAND

Sodavand - Coca Cola, Zero, Squash, Sprite m.fl, 25 cl		40,-
Økologisk saft - hyldeblomst, rabarber		40,-
Kildevand 50 cl		35,-
Møn kildevand - med eller uden brus, 33 cl		35,-
Møn kildevand - med eller uden brus, 75 cl		45,-

KAFFE/THE/SØDT

Kaffe/the	40,-
<i>Vi serverer nu the fra Skagen The & Kaffe.</i>	
<i>Spørg os gerne, hvilke varianter vi har på hylden.</i>	
Irish coffee, 4 cl.	90,-
Espresso	35,-
Dobbelt espresso	55,-
Cappuccino	50,-
Café latte	50,-
Kransekage med nødder, pr. stk.	28,-
Knækket chokolade, pr. stk.	32,-
Petit Fours	59,-
3 petit fours fra Aalborg Chokoladen	

TAPAS BRÆT FOR 2

KR. 299,-

Serrano skinke, lomo, chorizo, 2 gode oste, salte snacks, kiks, pesto, brød og smør.

Hertil anbefaler vi et godt glas vin eller bobler.