

Bestilling og betaling sker i bageren
Oplys venligst bordnummer



Morgenmad

Alle dage fra 09:00-11:00

Blødkogt æg (økologisk)	Kr. 15,-
<hr/>	
Græsk yougurt	
Økologisk græsk yougurt fra Thise toppet med hjemmelavet æblegrød og ristede hasselnødder	Kr. 75,-
<hr/>	
Avocado toast	
Ristet surdejsbrød med avocadocreame, spejlæg, råsyltede rødløg og sort sesam	Kr. 85,-
<hr/>	
Varm morgenmads panini	
Surdejsbrød smurt med dijonmayo, cheddar, kalkun og toppet med bagte tomater	Kr. 125,-
<hr/>	
Morgentallerken	
Surdejsbrød og ristet rugbrød fra Pabst Bakery, Thise økologisk Esrom klosterost, spegepølse, økologisk smør fra Thise og et økologisk blødkogt æg	Kr. 125,-
<hr/>	
Tilkøb:	
Hjemmelavet bærkompot	Kr. 10,-
<hr/>	



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

Oplys venligst bordnummer



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, chips samt oliven og økologisk smør fra Thise.

Kr. 125,-

Oliven

Kr. 40,-

Saltmandler

Kr. 40,-

Luksus smørrebrød

Æg og rejer

Fiskefrikadelle, dildcreme og hjemmesyltede rødløg

Roastbeef, hjemmerørt remoulade, hjemmelavet pickles, rødløg og peberrod

Kr. 95,-

Kyllingesalat med asparges og rodfrugtschips

2 stk. kr. 175,- pr person

Sommer bruschetta

Ristet surdejsbrød med mozzarella, hjemmelavet tomatsalat med frisk persille og hvidløg, toppet med rucola og balsamico glaze

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Monteforte Soave Classico "Clivus" 2023, Italien

Avocado toast

Ristet surdejsbrød med avocadocreme, mozzarella, bagte tomater, råsyltede rødløg og toppet med urter

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Weingut Kühn Hallgartener Riesling 2023 Trocken, Tyskland

Caféens rejemad

Med hjemmelavede rejesalat med fennikel og bladselleri.

Serveret på ristet surdejsbrød og mizunasalat

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Weingut Kühn Hallgartener Riesling 2023 Trocken, Tyskland

Varm panini på surdejsbrød

Surdejsbrød smurt med chipotle mayo, pulled kylling fra Happy Chicken, cornichoner og cheddar serveret med årstidens salat vendt i vores lækre vinaigrette

Kr. 125,-

Rødvins anbefaling: Campagnola Ripasso Classico Superiore 2022, Italien

Varm panini på surdejsbrød

Smurt med dijonmayo, chorizo, emmentaler, rucola og rødløg, serveret med årstidens salat vendt i vores lækre vinaigrette

Kr. 125,-

Rosé anbefaling: Steininger Cabernet Sauvignon Rosé 2023, Østrig



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

Oplys venligst bordnummer



Caféens salat

Årstidens salat vendt i vinaigrette toppet med avocado, kogt dansk quinoa med urter, bagte cherrytomater, mozzarellakugler, hjemmesyltede rødløg og rugbrødknas

Serveret med surdejsbrød fra Pabst og økologisk smør fra Thise

Kr. 125,-

Tilkøb af pulled kylling fra Happy Chicken, varmrøget laks eller 4stk falafel fra Naturlí (GF)

Kr. 40,-

Hvidvins anbefaling: Weingut Kühn Hallgartener Riesling 2023 Trocken, Tyskland

Open panini på surdejsbrød

Med cremet kylling, hjemmesyltede rødløg, æble og salat.

Serveret på ristet surdejsbrød fra Pabst smurt med mayo.

Kr. 125,-

Hvidvins anbefaling: Weingut Kühn Hallgartener Riesling 2023 Trocken, Tyskland

Caféens stjernesked

Pandestegt paneret rødspættefilet toppet med caféens rejesalat, varmrøget laks og friske asparges, Serveret på ristet smurt franskbrød og salat

Kr. 165,-

Vinanbefaling: Monteforte Soave Classico "Clivus" 2023, Italien

Pariserbøf

Stegt Irsk Grassfed oksebøf, ristede kapers, hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet pickles og peberrod, serveret på smørstegt brød samt en økologisk æggeblomme

Kr. 165,-

Rødvins anbefaling: Campagnola Ripasso Classico Superiore 2022, Italien

Caféens burger

Lækker Irsk Grassfed-oksebøf toppet med cheddar, bacon og hjemmesyltet agurkesalat

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

Kr. 175,-

Rødvins anbefaling: Kaapzicht Kaleidoscope Red 2021, Sydafrika

Crispy kyllingeburger

Paneret kyllingeburger toppet med avocadocreme og hjemmesyltede rødløg,

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

Kr. 175,-

Rosé anbefaling: Cap de Coste Rosé 2024, Frankrig

Vegansk burger

Med plantebaseret bøf, salat, tomatsalat, cornichoner, serveret i en lækker burgerbolle fra Pabst Bakery smurt med en vegansk ramsløgs burgerdressing

Serveret med tilhørende ovnkartofler og vegansk mayo

Kr. 175,-

Hvidvins anbefaling: Weingut Kühn Hallgartener Riesling 2023 Trocken, Tyskland

Tapas

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

Rødvins anbefaling: Kaapzicht Kaleidoscope Red 2021, Sydafrika

Kr. 185,-



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
Oplys venligst bordnummer



Børneretter

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
Vinanbefaling: *Schola Sarmenti Corimei, Italien*

Kr. 75,-

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.