

madkompagniet

MENUKORT

1

GO'MORNHYGGE - Fra kl. 10.00 - 14.00

| | |
|---|-----------------|
| BRUNCH | DKK 189/ |
| INCL. 1 KOP VALGFRI VARM DRIK OG 1 FL. ØKO-SAFT. | |
| Cremet æg, bacon, økologisk ymer med hj.lavet musli, pandekage, brownie, ost, div. pålæg, lakse-rillette, brød og smør. | |
| MR. BREAKFAST | DKK 89/ |
| Cremet æg, tomat, bacon, ølpølse, avocado og ristet rugbrød. | |
| "DEN LETTE" | DKK 55/ |
| Hjemmebagt grovbirkes med skæreoost, brie og marmelade. | |
| "DEN SUNDE" | DKK 69/ |
| Morgenskål med økologisk ymer, frisk frugt, toppet med. hj.lavet musli. | |

KAFFE / THE

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| ESPRESSO | DKK 25/ |
| CAFE CREME | DKK 35/ |
| CHOCOCCINO | DKK 35/ |
| CAPPUCINO | DKK 35/ |
| CAFE LATTE | DKK 39/ |
| LATTE MACCHIATO | DKK 35/ |
| IS-KAFFE | DKK 49/ |
| EKSTRA SHOT | DKK 5/ |
| VARM KAKAO | DKK 39/ |
| med flødeskum. | |
| STEMPELKANDE, 3-4 KOPPER | DKK 79/ |
| <i>- af friskkværrede bønner -</i> | |
| THE | |
| CHAI LATTE | DKK 35/ |
| THE | DKK 29/ |

DESSERT / SØDT

| | |
|---|----------------|
| TAPAS KAGE - 5 STK. | DKK 59/ |
| OSTE-TALLERKEN | DKK 69/ |
| 3 slags oste, oliven, bær-kompot, tapenade, brød og knækbrød. | |

UDVALG AF KAGER - SPØRG BETJENINGEN

HUSK!

Bestilling og betaling ved kassen ...

- senest 1/2 time før caféen lukker.



KLASSIKERE

- LUKSUS PARISER** DKK 159/
Bøf af 200 gr. hakket oksekød, pickles, kapers, rødbede,
rødløg, cornioner, peberrod og æggeblomme.
- LUKSUS STJERNESKUD** DKK 159/
2 stegte fiskefileter på brød, mayonnaise, rejer, asparges, kaviar,
røget laks, dild og dressing.
- TAPAS TALLERKEN** DKK 159/
3 slags pølser og lufttørret skinke samt bresaola, paneret tigerreje,
forårsruller, ost, pesto, aioli, oliven, tomattapenade og brød.

LUKSUS SMØRREBRØD - *Fra kl. 10.00 -14.00*

- KARIN SPECIAL** DKK 69/
Rugbrød, gris, salat, mayo, rødkål og jalapenos.
- VARMRØGET LAKSERILETTE** DKK 79/
Ristet rugbrød, salat, agurk, asparges og syltede rødløg.
- HØNSESALAT MED SPRØD BACON** DKK 79/
Ristet rugbrød, salat, agurk, asparges og syltede rødløg.
- LUKSUS ROASTBEEF** DKK 69/
Rugbrød, salat, hjemmerørt remoulade, ristede løg,
høvlet peberrod, cornichoner og rød peber.

TOAST - *af smørstegt hj.lavet foccaciebrød*

- REJER OG LAKS** DKK 139/
Urtecreme, salat, asparges, agurk, dild og citron.
- KYLLING** DKK 139/
Karrycreme, salat, ananas, agurk, peber, tomat og bacon.
- BRESAOLA** DKK 139/
Manchego ost, tomattapenade, salat, peber, syltede rødløg,
salat-mayo og pesto.
- VEGGI** DKK 139/
Friteret avocado, urtecreme, salat, peber, humus, marinerede tomater,
syltede rødløg og pesto.

SALATER *med brød*

- KYLLING** DKK 119/
Marinerede tomater, fetina, rødløg, forårsløg,
crutoner, pesto og nøddemix.
- CÆSARS** DKK 119/
Kylling, salat vendt i dressing, rødløg, cherrytomater, parmesan,
Nicoise oliven og crutoner.
- FALAFFEL** DKK 119/
Falafler, rødløg, agurk, marinerede tomater,
edamamme-bønner, fetina, humus, pesto og nøddemix.
- BLAND SELV FRA DAGENS SALATBAR** DKK 119/
- Alt du kan spise - hertil tzatziki eller humus.
- FROKOST SALAT - 3 SLAGS** DKK 89/

BURGERE - *Hjemmelavet langtidshævet burgerbolle*

- TINA-BURGER** DKK 139/
Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, ananas, tomat, agurk,
peberfrugt, bacon, jalapenos, mangochutney, salat og karrydressing.
- KOMPAGNI-BURGER** DKK 139/
Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, syltede rødløg, tomat,
agurk, peberfrugt, bacon, salat og chili-mayo.
- KYLLINGE-BURGER** DKK 139/
Stegt escalope, cheddar-ost, syltede rødløg, agurk, peppadews,
peber, salat, urtemayo og pesto.
- MEATLOVER** DKK 159/
2 bøffer af 160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, salsa, guacamole,
peber, løg, salat, bacon og chili-chips.

Yderligere tilbehør til burgere... se under SNACKS

CAFÉ-SANDWICH

- SANDWICH I MØRK LANDSTYKKE** DKK 65/
- FLERE VARIANTER - SPØRG BETJENINGEN.

PASTA

PASTA-RET DKK 139/

VÆLG MELLEM:

FRISK PASTA MED CREMET SPINAT

Bacon, parmesan, asparges og forårsløg.

FRISK PASTA MED LAKS

Cremet spinat, parmesan, asparges og forårsløg.

SNACKS

BRAVAS CHILI..... DKK 45/

Langtidsstegte kartofler vendt i krydderurterolie. Hertil chili-mayo.

BRAVAS CHEDDAR..... DKK 69/

Langtidsstegte kartofler vendt i krydderurterolie.

Hertil cheddar-ost, toppet med bacon.

CHILI NACHOS DKK 69/

Cheddar-ost, salsa og guacamole.

CHILI NACHOS-SUPREME DKK 99/

Stegt kylling, cheddar-ost, guarcamole, salsa, cremefraiche.

BØRNE-MENU

BØRNE-BURGER DKK 99/

Hakkebøf 160 gr. med bacon, tomat, agurk, peberfrugt og ketchup.

BØRNE-PLATTE DKK 89/

med remoulade, "gnave-grønt", peanuts, rosiner og brød.

VÆLG MELLEM:

2 SMÅ FISKEFILETER

2 STORE KYLLINGESPYD

2 FRIKADELLER



DRIKKEVARER - Øl / Vand

FLASKEØL

| | |
|---|---------|
| GRØN TUBORG - 33 CL. | DKK 39/ |
| TUBORG CLASSIC - 33 CL. | DKK 39/ |
| 1664 KRONENBOURG - 33 CL. | DKK 39/ |
| JACOBSEN BROWN ALE - 33 CL. | DKK 42/ |
| ALKOHOLFRI CARLSBERG NORDIC - 33 CL. | DKK 39/ |

| | |
|---|---------|
| LÆSKEDRIKKE - 25 CL. | DKK 29/ |
| Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes Lemon. | |

| | |
|--|---------|
| LÆSKEDRIKKE - 50 CL. | DKK 39/ |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Squach, Nestea, Carlsberg Sport, Cocio, Ramløse m/u. citrus. | |

| | |
|---|---------|
| ØKOLOGISK SAFT 25 cl. flasker. | DKK 35/ |
| Hyldeblomst, solbær, hindbær og rabarber. | |

MINERALVAND - Kvalitets kildevand i glasflaske

| | |
|---------------------------|---------|
| ACQUA PANNA - 50 CL. | DKK 29/ |
| ACQUA PANNA - 75 CL. | DKK 45/ |

” Det første man taber
under en slankekur
er det gode humør “
- Gert Frøbe -

” Spis aldrig mere
end du kan løfte “
- Miss Piggy -



DRIKKEVARER - Vine

HVIDVINE:

Soldadito Marinero - Region Valencia

Eksotisk, stilfuld og meget udtryksfuld. Smag af citrus, stenfrugter - såsom abrikos og fersken, eksotiske nuancer, smag af hvide blomster - såsom jasmin og citronblomster og en antydning af rosenblade.

Sammenfattende er dette en elegant og meget frugtrig vin.

PR. GLAS..... DKK 55/

PR. FLASKE DKK 219/

Scaia Garganega/Chardonnay IGT 2012.

Bouquet: Hvid akacie med jasminblomster - et strej af citrusfrugter, som grapefrugt og appelsin, samt ananas, pære og mango.

Smag: Frisk og behagelig med god balance mellem frugt og syre.

Vinen er både "inviterende" og "insisterende".

PR. GLAS..... DKK 55/

PR. FLASKE DKK 219/

RØDVINE:

VEREDA - Tinto Monastrell

Region Valencia - Bodegas Angosto - Spanien.

Drue-sorter: 100% Monastrell drue. Høstet af 17 år gamle vinstokke beliggende i 557m højde. Lagring: 14 måneder på franske egetræsfade. Minimum 6 måneder på flaske efterfølgende. Intens violet rød og blank i farven. Intens duft af modne røde bær, i perfekt balance med let krydrede elegante aromaer. Dejlig frugtagtig, behagelig grad af syrlighed og let ristet, med en lang eftersmag.

PR. GLAS..... DKK 55/

PR. FLASKE DKK 219/

VALDRINAL ENTREGA ROBLE

Region: Ribera del Duero

Hænderne på etiketten er David Cuéllars bedstefar og repræsenterer hele hans liv.

Drue-sort: 100% Tempranillo. Lagring: 6 mdr. på franske egetræsfade.

Den har en attraktiv rød kirsebærfarve med en brunrød kant. Duftende og kompleks duft med antydninger af krydderier og sorte, modne frugter.

Dens smag er rund, velafbalanceret, ædel tannin, glat og meget frugtagtig.

PR. GLAS..... DKK 55/

PR. FLASKE DKK 219/



” Et måltid uden vin,
er som en dans ude musik ”
- Tysk ordsprog -



Ambassadør

Lys Altbier · 5,6% · 50 cl · 1,9 genstande

Lys, gylden variant af den klassiske tyske øltype Altbier, med reference til at øllet er brygget på samme måde som før den moderne, undergærede pilsnerøl blev indført.

Velafstemt sødme fra malten og let bitterhed fra tysk humle.

Farve: Gylden

Bitterhed: Lav



Hvede

Belgisk Wit · 4,8% · 50 cl · 1,6 genstande

Hvedeøl med afsæt i belgiske traditioner. Moderniseret og lidt ekstra karakterfuld ved brug af amerikansk humle. Fleksibel forfriskningsøl, som kan ledsage alt fra en simpel pizza til en frokost med fisk og skaldyr. Perfekt på en varm forårsdag.

Farve: Korngul, uklar

Bitterhed: Afdæmpet



Buur Øl

Bock · 6,1% · 50 cl · 2,0 genstande

Dejlig kobberfarvet bock med sænket humlebitterhed og nogen restsødme. Let drikkelig og derfor en god nydeøl eller supplement til frokostbordet. Også perfekt til kraftfulde kødretter eller vildt.

Et klassisk lokalt fænomen beskrevet i kilder tilbage til 1417.

Farve: Kobber

Bitterhed: Afdæmpet



Porter

Klassisk, fyldig porter · 6,0% · 50 cl · 2,0 genstande

Stor fylde og smag af både kaffe og chokolade fra de ristede malte, krydret med en antydning af røg. De fine og komplekse smagsindtryk holdes på plads af humlebitterheden, som fuldender denne øl. Passer til næsten alle mørke retter, til ost, chokoladedesserten og selvfølgelig til østers.

Farve: Brun med flødefarvet skum

Bitterhed: Moderat

Pr. flaske - kr. **59,-**