

# madkompagniet

## MENUKORT

### GO'MORNHYGGE - Fra kl. 10.00 - 14.00

---

**BRUNCH** ..... DKK 219/  
**INCL. 1 KOP VALGFRI VARM DRIK OG 1 FL. ØKO-SAFT.**

Cremet æg, bacon, økologisk ymer med hjemmelavet musli, pandekage, brownie, ost, div. pålæg, lakse-rilette, marmelade, brød og smør.

**MR. BREAKFAST**..... DKK 129/  
Cremet æg, tomat, bacon, ølpølse, avocado og ristet rugbrød.

**"DEN LETTE"**..... DKK 59/  
Hjemmebagt grovbirkes med skæreost, brie og marmelade.

### LUKSUS SMØRREBRØD - Fra kl. 10.00 - 14.00

---

**ÆG OG REJER** ..... DKK 89/  
Rugbrød, mayo, avocado, citron og grønt.

**VARMRØGET LAKSERILETTE** ..... DKK 89/  
Rugbrød, salat, agurk og syltede rødløg.

**HØNSESALAT MED SPRØD BACON** ..... DKK 89/  
Rugbrød, salat, agurk og syltede rødløg.

**VÆLG 2 STK. AF OVENSTÅENDE - KUN** ..... DKK 160/

### CAFÉ-SANDWICH - Fra kl. 10.00 - 14.00

---

**SANDWICH I MØRK LANDSTYKKE** ..... DKK 75/  
- FLERE VARIANTER - SPØRG BETJENINGEN.

### KAFFE / THE

---

**ESPRESSO** ..... DKK 29/

**CAFE CREME** ..... DKK 39/

**CHOCOCCINO** ..... DKK 39/

**CAPPUCINO** ..... DKK 39/

**CAFE LATTE** ..... DKK 39/

**LATTE MACCHIATO** ..... DKK 39/

**IS-KAFFE** ..... DKK 55/

**VARM KAKAO** ..... DKK 45/  
med flødeskum.

**STEMPELKANDE, 3-4 KOPPER** ..... DKK 89/  
- af friskkværrede bønner -

**THE**

**CHAI LATTE** ..... DKK 39/

**THE** ..... DKK 29/

## KLASSIKERE

---

- LUKSUS PARISER** ..... DKK 179/  
Bøf af 200 gr. hakket oksekød, pickles, kapers, rødbede,  
rødløg, cornioner, peberrod og æggeblomme.
- LUKSUS STJERNESKUD** ..... DKK 179/  
2 stegte fiskefileter på brød, mayonnaise, rejer, kaviar,  
røget laks, dild og dressing.
- TAPAS TALLERKEN** ..... DKK 179/  
3 slags pølser og lufttørret skinke samt bresaola, paneret tigerreje,  
forårsruller, ost, pesto, aioli, oliven, tomattapenade og brød.

## TOAST - af smørstegt hjemmelavet foccaciebrød

---

- REJER OG LAKS** ..... DKK 169/  
Urtecreme, salat, agurk, dild og citron.
- KYLLING** ..... DKK 159/  
Karrycreme, salat, ananas, agurk, peber, tomat og bacon.
- BRESAOLA** ..... DKK 159/  
UNIKA gammel knas ost, tomattapenade, salat, peber, syltede rødløg,  
salat-mayo og pesto.
- VEGGI** ..... DKK 159/  
Friteret avocado, urtecreme, salat, peber, humus, marinerede tomater,  
syltede rødløg og pesto.

## SALATER med brød

---

- VARMRØGET LAKS** ..... DKK 149/  
Marinerede tomater, fetina, rødløg, forårsløg,  
agurk, pesto og saltede mandler.
- CÆSARS** ..... DKK 139/  
Kylling, salat vendt i dressing, rødløg, cherrytomater, parmesan,  
Nicoise oliven og crutoner.
- AVOCADO (FRITERET)** ..... DKK 139/  
Rødløg, agurk, marinerede tomater, fetina, pesto og  
saltede mandler.
- BLAND SELV FRA DAGENS SALATBAR** ..... DKK 139/  
*- Alt du kan spise - hertil dyp og brød.*
- FROKOST SALAT - 3 SLAGS** ..... DKK 99/  
*Hertil dyp og brød.*

### HUSK!

**Bestilling og betaling ved kassen.  
Køkkenet lukker ca. 1 time før caféen.**



**BURGERE** - Hj.-lavet langtidshævet burgerbolle

---

**TINA-BURGER** ..... DKK 159/

Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, ananas, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, jalapenos, mangochutney, salat og karrydressing.

**KOMPAGNI-BURGER** ..... DKK 159/

Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, syltede rødløg, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, salat og chili-mayo.

**CRISPY KYLLINGE-BURGER** ..... DKK 159/

Kyllingbryst vendt i pankorasp, cheddar-ost, syltede rødløg, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, salat og aioli.

**VEGGI-BURGER** ..... DKK 159/

Hjemmelavet selleribøf, urtecreme, salat, syltede peber, rødløg og agurk.

*Yderligere tilbehør til burgere... se under SNACKS*

**PASTA**

---

**PASTA-RET** ..... DKK 159/

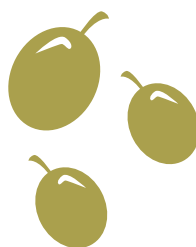
**VÆLG MELLEM:**

**FRISK PASTA MED CREMET SPINAT**

Kylling, bacon, parmesan og forårsløg.

**FRISK PASTA MED LAKS**

Cremet spinat, parmesan og forårsløg.



**SNACKS**

---

**BRAVAS CHILI**..... DKK 49/

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 89/

Cheddar-ost, salsa og guacamole.

**CHILI NACHOS-SUPREME** ..... DKK 129/

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

## DESSERT / SØDT

---

TAPAS KAGE - 6 STK. ....	DKK 75/
OSTE-TALLERKEN.....	DKK 99/
3 slags oste, oliven, bær-kompot, tapenade, brød og knækbrød.	
IS - MAMMIS GELATO.....	DKK 49/
2 stk. forskellige is-varianter.	

### UDVALG AF KAGER - SPØRG BETJENINGEN

## 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 MELLEML:

2 SMÅ FISKEFILETER

2 STORE KYLLINGESPYD

2 FRIKADELLER

## DRIKKEVARER - ØL / Vand

---

### FLASKEØL

GRØN TUBORG - 33 CL. ....	DKK 42/
TUBORG CLASSIC - 33 CL. ....	DKK 42/
1664 KRONENBOURG - 33 CL. ....	DKK 42/
ALKOHOLFRI CARLSBERG NORDIC - 33 CL. ....	DKK 42/
SPECIALØL FRA RANDERS BRYGHUS - <i>se næste side.</i>	

LÆSKEDRIKKE - 25 CL. ....	DKK 32/
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes Lemon.	

LÆSKEDRIKKE - 50 CL. ....	DKK 42/
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Squach, Nestea, Carlsberg Sport, Cocio, Ramløse m/u. citrus.	

ØKOLOGISK SAFT .....	DKK 39/
25 cl. flasker.	
Hyldeblomst, solbær, hindbær og rabarber.	

### MINERALVAND - Kvalitets kildevand i glasflaske

ACQUA PANNA - 50 CL. ....	DKK 35/
ACQUA PANNA - 75 CL. ....	DKK 49/



### CLASSIC GULD - Wiener

Undergæret ravfarvet øl, brygget i wienerstil med hvid skumkrone og stor klassisk smagsoplevelse. Der er arbejdet intenst med gode råvarer og afsat ekstra lang tid på tank for at frembringe en dejlig all-round øl af højeste kvalitet. Kan nydes alene, til frokostbordet og næsten al slags mad.

*Volume: 50cl - Alkoholprocent: 5,6%*

*Farve: Ravgylden med hvidt skum*

*Smagsnote: Malt, karamel, klassisk*



### HVEDE - Wit

En utraditionel hvedeøl med afsæt i belgiske traditioner. Moderniseret og lidt ekstra karakterfuld ved at brygge med amerikansk humle. En virkelig fleksibel forfriskningsøl, som kan ledsage alt fra en simpel pizza til en frokost med fisk og skaldyr. Også perfekt på en varm forårsdag, eller en hvilken som helst anden dag i løbet af året, hvor du længes efter foråret.

*Volume: 50cl - Alkoholprocent: 4,8%*

*Farve: Korngul*

*Smagsnote: Frisk, let, harmonisk*



### BUUR ØL - Bock

Dejlig kobberfarvet bock med sænket humlebitterhed og nogen restsødme. Buur Øl er dedikeret til Randers Ældre Købmands-Liiglaug, hvorom der i de ældste kilder fra 1417 står skrevet om laugsdrikken: "Ligeledes skal Laugsdrik holdes Guds Legems Dag og Fastelavn, og den der ikke deltager i Laugsdrikken skal bøde en halv Tønde Buurøl, hvis ikke han har lovligt forfald."

*Volume: 50cl - Alkoholprocent: 6,1%*

*Farve: Kobber*

*Smagsnote: Karamel*

## Pr. flaske

# kr. 65,-



## DRIKKEVARER - Vine

---

### HVIDVINE:

#### Soldadito Marinero

Region Valencia - Bodegas Angosto - Spanien.

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 65/

**PR. FLASKE** ..... DKK 275/

#### Scaia- Garganega/Chardonnay.

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 65/

**PR. FLASKE** ..... DKK 275/

### 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 sylighed og let ristet, med en lang eftersmag.

**PR. GLAS**..... DKK 65/

**PR. FLASKE** ..... DKK 275/

#### QUINTANA DE CUE - 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 65/

**PR. FLASKE** ..... DKK 275/

#### ROSÉ-VINE: *Spørg personalet*

**PR. GLAS**..... DKK 65/

**PR. FLASKE** ..... DKK 275/



”

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

“