

madkompagniet

MENUKORT

1

GO'MORNHYGGE - Fra kl. 10.00 -13.00

BRUNCH	DKK 159/
Cremet æg, bacon, økologisk ymer med hj.lavet musli, pandekage, brownie, ost, div. pålæg, lakse-rillette, økologisk saft, brød og smør.	
MR. BREAKFAST	DKK 89/
Cremet æg, tomat, bacon, ølpølse, avocado og ristet rugbrød.	
"DEN LETTE"	DKK 55/
Hjemmebagt grovbirkes med skærest, brie og marmelade.	
"DEN SUNDE"	DKK 69/
Morgenskål med økologisk ymer, frisk frugt, toppet med. hj.lavet musli.	

KAFFE / THE

ESPRESSO (DOBBELT)	DKK 25/
CAFE CREME	DKK 35/
CHOCOCCINO	DKK 35/
CAPPUCINO	DKK 35/
CAFE LATTE	DKK 35/
LATTE MACCHIATO	DKK 35/
IS-KAFFE	DKK 49/
EKSTRA SHOT	DKK 5/
VARM KAKAO	DKK 39/
med flødeskum.	
STEMPELKANDE, 3-4 KOPPER	DKK 69/
<i>- af friskkværrede bønner -</i>	
THE	
CHAI LATTE	DKK 35/
THE	DKK 29/

DESSERT / SØDT

TAPAS KAGE - 6 STK.	DKK 55/
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 139/
Bøf af 200 gr. hakket oksekød, pickles, kapers, rødbede, rødløg, cornioner, peberrod og æggeblomme.
- LUKSUS STJERNESKUD** DKK 139/
2 stegt fiskefilet på brød, mayonnaise, rejer, asparges, kaviar, røget laks, dild og dressing.
- TAPAS TALLERKEN** DKK 139/
3 slags pølser og lufttørret skinke samt bresaola, paneret tigerreje, forårsruller, ost, pesto, aioli, oliven og brød.

LUKSUS SMØRREBRØD

- KARIN SPECIAL** DKK 69/
Rugbrød, gris, salat, mayo, rødkål og jalapenos.
- VARMRØGET LAKSERILETTE** DKK 69/
Ristet rugbrød, salat, agurk, asparges og syltede rødløg.
- HØNSESALAT MED SPRØD BACON** DKK 69/
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

- VÆLG MELLEME:**
- REJER OG LAKS** DKK 129/
Urtecreme, salat, asparges, agurk, dild og citron.
- KYLLING** DKK 119/
Karrycreme, salat, ananas, agurk, peber, tomat og bacon.
- BRESAOLA** DKK 119/
Manchego ost, tomattapenade, salat, peber, syltede rødløg og pesto.
- VEGGI** DKK 129/
Friteret avocado, urtecreme, salat, peber, humus, marinerede tomater, syltede rødløg og pesto.

SALATER *med brød*

- KYLLING** DKK 99/
Marinerede tomater, fetina, rødløg, snittede porrer, crutoner, pesto og nøddemix.
- CÆSARS** DKK 99/
Kylling, salat vendt i dressing, rødløg, cherrytomater, parmesan, Nicoise oliven og crutoner.
- PARMA** DKK 99/
Skiver af parmaskinke, Arla unikaost, syltede rødløg, agurk, snittede porrer, tørrede figner og urtedressing.
- FALAFFEL** DKK 99/
Falafler, rødløg, agurk, marinerede tomater, edamamme-bønner, fetina, humus, pesto og nøddemix.
- BLAND SELV FRA DAGENS SALATBAR** DKK 89/
- Alt du kan spise - hertil brød, tzatziki eller humus.
- FROKOST SALAT - 3 SLAGS** DKK 69/
... DER KAN TILKØBES PANDEKAGER, TÆRTE m.m.

BURGERE - *Hjemmelavet langtidshævet burgerbolle*

- TINA-BURGER** DKK 119/
Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, ananas, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, jalapenos, mangochutney, salat og karrydressing.
- JEPPE-BURGER** DKK 129/
Oksesteak - 165 gr., cheddar-ost, cornichoner, rødløg, peberfrugt, bacon, salat og mayo.
- KYLLINGE-BURGER** DKK 119/
Stegt escalope, cheddar-ost, syltede rødløg, agurk, peppadews, peber, salat, urtemayo og pesto.
- VEGGI-BURGER** DKK 119/
Friteret avocado, mayo, salat, peber, humus, marinerede tomater, syltede rødløg og pesto.
- MEATLOVER** DKK 139/
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

STEAK

- STEAK AF OKSEFILET** DKK 169/
Oksesteak - 200 gr., langtidsstegte kartofler, salat (*fra salatbaren*) og chilli-mayo. (BRAVAS CHILI)

CAFÉ-SANDWICH

SANDWICH I MØRK LANDSTYKKE DKK 55/
- FLERE VARIANTER - SPØRG BETJENINGEN.

PASTA

PASTA-RET DKK 119/

VÆLG MELLEML:

PASTA PESTO (KOLD)

Saltede mandler, semitørrede tomater, bacon, rucola,
avocado, kylling eller laks.

FRISK PASTA MED CREMET SPINAT

Bacon, parmesan og porrer.

FRISK PASTA MED LAKS

Cremet spinat, 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 69/
Hakkebøf med bacon, tomat, agurk, peberfrugt og ketchup.

PASTA DKK 69/
med kødsovs.

BØRNE-PLATTE DKK 69/
med remoulade, "gnave-grønt" og brød.

VÆLG MELLEML:

FISKEFILET

1 STORT KYLLINGESPYD

3 SMÅ MARINEREDE KYLLINGESPYD

2 FRIKADELLER



DRIKKEVARER - ØL / Vand

FLASKEØL

GRØN TUBORG - 33 CL.	DKK 39/
1664 KRONENBOURG - 33 CL.	DKK 39/
JACOBSEN BROWN ALE - 33 CL.	DKK 42/
JACOBSEN VIVA CLASSIC- 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. Hyldeblomst, solbær, hindbær og rabarber.	DKK 35/
--	---------

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 205/

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 205/

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 205/

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 205/



” 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,-**