

# madkompagniet

## MENUKORT

# 1

### GO'MORNHYGGE - Fra kl. 10.00 -13.00

---

<b>BRUNCH</b> .....	DKK 155/
Cremet æg, bacon, økologisk ymer med hj.lavet musli, pandekage, brownie, ost, div. pålæg, lakse-rillette, økologisk saft, brød og smør.	
<b>MR. BREAKFAST</b> .....	DKK 89/
Cremet æg, tomat, bacon, ølpølse, avocado og ristet rugbrød.	
<b>"DEN LETTE"</b> .....	DKK 49/
Hjemmebagt grovbirkes med skærest/brie og marmelade.	
<b>"DEN SUNDE"</b> .....	DKK 59/
Morgenskål med økologisk ymer, frisk frugt, toppet med. hj.lavet musli.	

### KAFFE / THE

---

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

### DESSERT / SØDT

---

<b>TAPAS KAGE - 6 STK.</b> .....	DKK 55/
<b>OSTE-TALLERKEN</b> .....	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 135/  
Bøf af 200 gr. hakket oksekød, pickles, kapers, rødbede, rødløg, cornioner, peberrod og æggeblomme.
- LUKSUS STJERNESKUD** ..... DKK 135/  
2 stegt fiskefilet på brød, mayonnaise, rejer, asparges, kaviar, røget laks, dild og dressing.
- TAPAS TALLERKEN** ..... DKK 129/  
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.
- KARTOFFELMAD** ..... DKK 69/  
Rugbrød, salat, urtecreme, mayo, rødløg og chips.
- VÆLG 2 STK.** ..... DKK 128/

## TOAST - af smørstegt hj.lavet foccaciebrød

---

- VÆLG MELLEME:**
- REJER OG LAKS** ..... DKK 119/  
Urtecreme, salat, asparges, agurk, dild og citron.
- KYLLING** ..... DKK 109/  
Karrycreme, salat, ananas, agurk, peber, tomat og bacon.
- BRESAOLA** ..... DKK 109/  
Manchego ost, tomattapenade, salat, peber, syltede rødløg og pesto.
- VEGGI** ..... DKK 109/  
Friteret avocado, urtecreme, salat, peber, humus, marinerede tomater, syltede rødløg og pesto.

## SALATER *med brød*

---

- KYLLING** ..... DKK 98/  
Marinerede tomater, fetina, rødløg, snittede porrer, crutoner, pesto og nøddemix.
- CÆSARS** ..... DKK 98/  
Kylling, salat vendt i dressing, rødløg, cherrytomater, parmesan, Nicoise oliven og crutoner.
- PARMA** ..... DKK 98/  
Skiver af parmaskinke, Arla unikaost, syltede rødløg, agurk, snittede porrer, tørrede figner og urtdressing.
- FALAFFEL** ..... DKK 98/  
Falafler, rødløg, agurk, marinerede tomater, edamamme-bønner, fetina, humus, pesto og nøddemix.
- BLAND SELV FRA DAGENS SALATBAR** ..... DKK 79/  
*- Alt du kan spise -*
- FROKOST SALAT** ..... DKK 59/  
*- Hvis du kan nøjes ... DER KAN TILKØBES PANDEKAGER, TÆRTE m.m.*

## BURGERE - *Mørk foccaciabolle*

---

- TINA-BURGER** ..... DKK 109/  
Bøf -160 gr. hakket oksekød, cheddar-ost, ananas, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, jalapenos, mangochutney, salat og karrydressing.
- JEPPE-BURGER** ..... DKK 119/  
Oksesteak - 165 gr., cheddar-ost, cornichoner, rødløg, peberfrugt, bacon, salat og mayo.
- KYLLINGE-BURGER** ..... DKK 109/  
Stegt escalope, cheddar-ost, syltede rødløg, agurk, peppadews, peber, salat, urtemayo og pesto.
- VEGGI-BURGER** ..... DKK 109/  
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 MELLEM:

**PASTA PESTO (KOLD)**

Pinjekerner, 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 59/  
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 MELLEM:

**FISKEFILET** eller

**2 STORE KYLLINGESPYD** eller

**4 SMÅ MARINEREDE KYLLINGESPYD** eller

**2 FRIKADELLER**



DRIKKEVARER - ØL / Vand

---

**FLASKEØL**

GRØN TUBORG - 33 CL. ....	DKK 35/
1664 KRONENBOURG - 33 CL. ....	DKK 35/
JACOBSEN BROWN ALE - 33 CL. ....	DKK 40/
JACOBSEN VIVA CLASSIC- 33 CL. ....	DKK 40/
ALKOHOLFRI CARLSBERG NORDIC - 33 CL. ....	DKK 35/

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 frugtig vin.

PR. GLAS ..... DKK 49/  
PR. FLASKE ..... DKK 199/

#### 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 49/  
PR. FLASKE ..... DKK 199/

### 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 49/  
PR. FLASKE ..... DKK 199/

#### 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 49/  
PR. FLASKE ..... DKK 199/



” 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. **55,-**