

# MENU



# CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres mellem 10 - 16

## BRUNCH

### CHIAGRØD 55,-

Chiagrød rørt med græsk yoghurt, kokosmælk og vanilje. Toppet med kompot og kokosflager

### MORGENMAD 75,-

Komælksosten Tomme de montage, smilende spejlæg på ristet rugbrød, hjemmelavet græskarkernesømør med hvid chokolade, chiagrød rørt med græsk yoghurt toppet med kompot, kokosflager og vindruer

### ENGLEBRUNCH 115,-

Komælksostene Tomme de montage og Comté Rivoire Reserve, hjemmelavet græskarkernesømør med hvid chokolade, røræg med pancetta, kokossnitte, og chiagrød rørt med græsk yoghurt toppet med kompot, kokosflager og vindruer

### DJÆVLEBRUNCH 130,-

Alt godt fra Englebrunchen + Macro-salami, brunchpølse fra Als og mini arme riddere med sirup

Begge oste er upasteuriserede (Tomme de montage og Comté Rivoire Reserve)

## DET SØDE

### NEW YORKER CHEESECAKE 45,-

Bagt cheesecake, tilsmagt med Hokaido græskar og hvid chokolade på en bund af kiks og græskarkerner

### SUMMERBIRD CHOKOLADE 12,-

### HJEMMEBAGTE COKKIES 3 STK 30,-

## KOLDE DRIKKE

### FRISKPRESSET APPELSINJUICE 35,-

(Til de første heldige)

### ENGLENS HJEMMELAVEDE SAFTE 35,-

Rabarber eller citrus

### SØBOGAADS ØKOLOGISKE SAFTE 35,-

Hyldeblomst, Æble/solbær, Rabarber, Hindbær, Solbær, Appelsinjuice, Æblemost

### SODAVAND / DANSKVAND 35,-

## FROKOST

### CROQUE MONSIEUR ELLER MADAME 75,- / 80,-

Toast med skinke, Emmentaler, tomat & løg. Serveres med salat vendt i æble-dijon vinaigrette (Madame med spejlæg på toppen)

### ENGLENS CÆSARSALAT 110,-

Sprød romainesalat og blandede salatblade med langtidsstegt kylling fra Hopballemølle, klassisk cæsardressing, pecorino ost og croutoner a'la toast melba

### SVAMPETOAST 95,-

Svampe a'la creme med citrontimian, frisk urtesalat og friteret salvie. Serveres på hjemmebagt sandwichbrød

### SANDWICH M. GEDEOST 95,-

Serranoskinke med Monte Enebro gedeost, æbletatziki og salat. Serveres på hjemmebagt sandwichbrød smurt med oliventapenade

### PARISERBØF 125,-

Klassisk pariserbøf serveret med rå æggeblomme, rødløg, peberrod, rødbede, kapers og en let salat

### JORDSKOKKESUPPE 95,-

Flødelegeret jordskokkesuppe. Serveres med svampeolie, æbletatziki og chips

### QUICHE AUX CORGETTE 90,-

Grov squashtærte med løg og gruyere ost. Serveres lun med sprøde og bitre salater vendt i æble-dijon vinaigrette

### ENGLEBURGER 130,-

Sprød burgerbolle med oksefilet, Emmentaler, panchetta og salat. Serveres med ristede kartofler og tomat-mayo

Har du nogen former for allergi, henvend dig venligst til din tjener

## VARME DRIKKE

### ØKO FILTER 25,-

### AMERICANO 30,-

### LATTE 40,-

### CAPPUCINO 40,-

### CORTADO 25,-

### TE 40,-

### ESPRESSO 25,-

### ESP. MACHIATTO 25,-

### CAFÈ AU LAIT 35,-

### ISKAFFE 40,-

### VARM CHOKOLADE 40,-

### MOCHA 40,-

---

# CAFE ENGLENS AFTEN MENU

---

Serveres mellem 17 - 21 (Søndag 17 - 20)

---

## SNACKS / LETTE RETTER

---

### TAPENADESNEGLE 5 stk **35,-**

Butterdej rullet med sort oliventapenade

### ØLPØLSER 3 stk **35,-**

Tørrede og røgede snackpølser fra Knabber cabanossi

### VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS **30,-**

Serveres med hjemmerørt mayo tilsmagt med parmesan

### Brød med tappenade **45,-**

### Hjemmeristede blandede nødder **45,-**

### SVAMPETOAST **80,-**

Svampe a'la creme med citrontimian, frisk urtesalat og friteret salvie.  
Serveres på hjemmebagt sandwichbrød

### QUICHE AUX CORGETTE **80,-**

Grov squashtærte med løg og gruyere ost. Serveres lun med sprøde og bitre salater vendt i æble-dijon vinaigrette

---

## DESSERT

---

### NEW YORKER CHEESECAKE **50,-**

Bagt cheesecake, tilsmagt med Hokaido græskar og hvid chokolade på en bund af kiks og græskarkerner

### PROFITEROLES MED HYLDEBÆR **60,-**

Chokoladeovertrukket vandbakkelse fyldt med creme fraiche parfait serveres med lun hyldebærsuppe

## HOVEDRETTER

---

### JORDSKOKKESUPPE **95,-**

Flødelegeret jordskokkesuppe. Serveres med svampeolie, æbletatziki og chips

### ENGLENS CÆSARSALAT **110,-**

Sprød romainesalat og blandede salatblade med langtidsstegt kylling fra Hopballemølle, klassisk cæsardressing, pecorino ost og croutoner a'la toast melba

### PARISERBØF **125,-**

Klassisk pariserbøf serveret med rå æggeblomme, rødløg, peberrod, rødbede, kapers og en let salat

### FISK **130,-**

Dagens bagte lyse fisk med saltbagt selleri, sennepssauce, kartoffelmos crudité af selleri, purløg og urter

### OKSEHALER **130,-**

Rødvinsbraiserede oksehaler med oliven, gulerødder og bacon serveres med stegesky og polenta

### ENGLEBURGER **130,-**

Sprød burgerbolle med oksefilet, Emmentaler, panchetta og salat. Serveres med ristede kartofler og tomat-mayo

Har du spørgsmål vedrørende hvilke vine eller boble, der accompagnerer den enkelte ret, spørg gerne din tjener

Har du nogen former for allergi, henvend dig venligst til din tjener

---

## HVIDVIN / BOBLER

---

Pinot Grigio, Lenotti, Italien **55,- / 250,-**

Riesling, Bernhard Mehrlein, Tyskland **55,- / 250,-**

Sauvignon Blanc, 3 Wooly Sheep, New Zealand **50,- / 275,-**

Chardonnay Bourgogne, Sous la Roche, Frankrig **75,- / 290,-**

Chablis, Domaine Fèvre & Fèvre, Frankrig **70,- / 370,-**

Caprice Brut, Chardonnay, Frankrig **55,- / 255,-**

Caprice Brut Rosé, Grenache & Syrah, Frankrig **60,- / 265,-**

---

## RØDVIN / ROSÉ

---

Pinot Noir, Cuvée, Frankrig **55,- / 230,-**

Sangiovese, Caparzo, Toscana **60,- / 285,-**

Les Corbaissons, Bourgogne, Frankrig **65,- / 350,-**

Chateau Ste Michelle, Syrah, Washington State **70,- / 375,-**

Louis Canas, Rioja, Reserva, Spanien **75,- / 400,-**

Touriga National Puro, Douro, Portugal **75,- / 400,-**

Rosé de Syrah, Frankrig **75,- / 400,-**