

# MENU



# CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres 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 hvid chokolade-nutella med græskarkerner, chiagrød rørt med græsk yoghurt toppet med kompot, kokosflager og vindruer

### ENGLEBRUNCH 115,-

Komælksostene Tomme de montage og Comté Rivoire Reserve, hjemmelavet hvid chokolade-nutella med græskarkerner, Macro-salami, rørag med pancetta, kokosnitte, og chiagrød rørt med græsk yoghurt toppet med kompot, kokosflager og vindruer

### DJÆVLEBRUNCH 130,-

Alt godt fra Englebrunchen + brunchpølse fra Als og mini arme ridder med sirup

Begge oste er upasteuriserede

## DET SØDE

### ENGLENS CHEESECAKE 45,-

Hjemmelavet cheesecake med årstidens topping

### SUMMERBIRD CHOKOLADE 12,-

### HJEMMEBAGTE COOKIES 3 STK 30,-

## 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

### QUICHE AUX COURGETTE 85,-

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

### SANDWICH M. GEDEOST 95,-

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

### JORDSKOKKESUPPE 95,-

Flødelegeret jordskokkesuppe. Serveres med svampeolie, æbletatziki og chips

### PARISERBØF 125,-

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

### 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

## 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,-

## 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 17 - 21 (Søndag 17 - 20)

## SNACKS / LETTE RETTER

### ØLPØLSER 3 stk 35,-

Tørrede og røgede snackpølser fra Knabber Cabanossi

### VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 30,-

Serveres med hjemmerørt mayo tilsmagt med parmesan

### ENGLENS FLÆSKESVÆR 35,-

Klassiske flæskesvær med sour cream og estragon

### BRØD M TAPENADE 45,-

### HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

### OLIVEN 35,-

### SVAMPETOAST 80,-

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

### QUICHE AUX COURGETTE 80,-

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

## DESSERT

### ENGLENS CHEESECAKE 50,-

Hjemmelavet cheesecake med årstidens topping

### 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 Hopballemlølle, 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 bobler, der akkompagnerer 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,- / 275,-

Riesling, Bernhard Mehrlein, Tyskland 55,- / 275,-

Sauvignon Blanc, 3 Wooly Sheep, New Zealand 60,- / 300,-

Chardonnay Bourgogne, Sous la Roche, Frankrig 70,- / 350,-

Chablis, Domaine Fèvre & Fèvre, Frankrig 75,- / 375,-

Caprice Brut, Chardonnay, Frankrig 55,- / 275,-

Caprice Brut Rosé, Grenache & Syrah, Frankrig 60,- / 300,-

## RØDVIN / ROSÉ

Pinot Noir, Cuvée, Frankrig 55,- / 275,-

Sangiovese, Caparzo, Toscana 60,- / 300,-

Les Corbaissons, Bourgogne, Frankrig 70,- / 350,-

Chateau Ste Michelle, Syrah, Washington State 70,- / 350,-

Louis Canas, Rioja, Reserva, Spanien 75,- / 375,-

Touriga National Puro, Douro, Portugal 75,- / 375,-

Rosé de Syrah, Frankrig 55,- / 275,-