

# CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres 10 - 16

## BRUNCH

### MORGENMAD 80,-

Osten "Jarlsberg", hjemmelavet karameliseret æblemarmelade med et strejf af jul, smilende spejlæg på rugbrød, flødeskyr med vanilje- og appelsinsirup toppet med honningristet granola. Serveres med frisk citrusfrugt.

### ENGLEBRUNCH 120,-

Ostene "Morbier" og "Jarlsberg", karameliseret æblemarmelade med et strejf af jul, scrambled eggs med pancetta, røget laks med flødepeberrod og æble, flødeskyr med vanilje- og appelsinsirup toppet med honningristet granola, blondie med marcipan og nødder (hvid chokolade brownie). Serveres med frisk citrusfrugt.

### DJÆVLEBRUNCH 130,-

Alt fra Englebrunchen + urtebrunchpølser og pandekage med ristede, hakkede nødder og vanilje- og appelsinsirup.

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

## DET SØDE

### ÆBLESKIVER 40,-

Serveres med flormelis og marmelade.

### MARCIPAN BLONDIE 50,-

Hjemmebagt hvid chokolade brownie. Serveres med pisket creme fraiche og hakkede, ristede nødder.

### RISALAMANDE-KAGE 50,-

Julens bedste dessert som kage. Cremet mousse med ris, vanilje og mandler på sprød kiksebund. Toppet med hjemmelavet krisebærsaucé.

### SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marcipan.

## KOLDE DRIKKE

### FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

(Til de første heldige)

### ENGLENS HJEMMELAVEDE SAFTE 40,-

Rabarber eller æble/solbær

### SØBOGAADS ØKOLOGISKE SAFTE 35,-

Hyldeblomst, æble/solbær, rabarber, hindbær, solbær, appelsinjuice, æblemost

### SODAVAND / PERRIER 35,-

Coca-Cola eller Zero, Sprite, Schweppes Lemon, Perrier med eller uden citrus

## FROKOST

### CROQUE MONSIEUR ELLER MADAME 80,- / 85,-

Toast med skinke, Emmentaler, tomat og løg. Serveres med salat vendt i honning-sennepsvinaigrette (Madame med spejlæg på toppen)

### LAKSESANDWICH 95,-

Skiver af røget laks med flødepeberrod, syltet æble og friske urter. Serveres på hjemmebagt, ristet sandwichbrød med blandede salater.

### SANDWICH M. GEDEOST 95,-

Stegt serranoskinke med Monte Enebro gedeost toppet med fennikel crudité. Serveres på hjemmebagt, ristet sandwichbrød med sprøde salater.

### SVAMPETOAST 95,-

Svampe a'la creme på creme double med rødløg, citron og urter. Toppet med friske sprøde salater. Serveres på hjemmebagt ristet sandwichbrød.

### SALAT 120,-

Lun confiteret and, rødløg, manchegoost, granatæble, syltede pigeonæbler, valnødder og friséesalat, radicchio og grønkål vendt i honning-sennepsvinaigrette.

### SUPPE 120,-

Cremet kartoffelsuppe serveret m. frisk porre. Toppet m. pisket, fed creme fraiche, stegt pancetta og urter.

### ENGLEBURGER 140,-

Italiensk burgerbolle med oksefilet, Emmentaler, pancetta og salat. Serveres med ristede kartofler og hjemmerørt tomatmayo

## DET SALTE

### ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

Klassiske flæskesvær.

### OLIVEN 35,-

### VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med hjemmerørt tomat-mayo.

### HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier.

### HJEMMEBAGT BRØD M. TAPENADER 50,-

Serveres med hjemmelavet hummus og grøn peberfrugt haydari.

## VARME DRIKKE

### ESPRESSO 25,-

### ESP. MACHIATTO 25,-

### ISKAFFE 45,-

Med vaniljesirup

### VARM CHOKOLADE 40,-

Med flødeskum

### CHAI LATTE 45,-

Med hjemmelavet chaisirup

### GLØGG 70,-

Med hjemmelavet brunkager

### ØKO FILTER 25,-

### AMERICANO 30,-

### LATTE 40,-

### CAPPUCINO 40,-

### CAFÉ AU LAIT 35,-

### CORTADO 30,-

### TE KANDE 40,-

# CAFE ENGLENS AFTENMENU

Serveres 17 - 21 (Søndag 17 - 20)

## SNACKS / LETTE RETTER

### SVAMPETOAST 95,-

Svampe a'la creme på creme double med rødløg, citron og urter. Toppet med friske sprøde salater. Serveres på hjemmebagt ristet sandwichbrød.

### LAKS 95,-

Skiver af røget laks serveret med flødepeberrod, syltet pigeonæble og friske, sprøde salater vendt i honning-sennepsvinaigrette. Serveres med hjemmebagt brød.

### ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

Klassiske flæskesvær.

### VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med hjemmerørt tomat-mayo

### OLIVEN 35,-

### HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier

### HJEMMEBAGT BRØD M. TAPENADE 50,-

Serveres med hjemmelavet hummus og grøn peberfrugt haydari.

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

## HOVEDRETTER

### SALAT 120,-

Lun confiteret and, rødløg, manchegoost, granatæble, syltede pigeonæbler, valnødder og friséesalat, radicchio og grønkål vendt i honning-sennepsvinaigrette.

### SUPPE 120,-

Cremet kartoffelsuppe serveret m. frisk porre. Toppet m. fed pisket creme fraiche og stegt pancetta.

### FISK 140,-

Meunierestegt lys fisk. Serveres med blomkålspuré, stegt radicchiosalat, fennikel crudité og fyldig, cremet muslingesauce. (Spørg din tjener efter dagens fisk).

### AND 140,-

Stegt andelår i kanel og muskat. Serveres på pommefondant med letkrydret andesauce, grønkål blancheret i beurre monté og æble.

### SVIN 140,-

Sprængte spoleben glaseret i aromatisk sauce. Serveres med gulerodspuré, petit kartofler og syrlige perleløg.

### ENGLEBURGER 140,-

Italiensk burgerbolle med oksefilet, Emmentaler, pancetta og salat. Serveres med ristede petit kartofler og hjemmelavet tomatmayo.

Har du spørgsmål vedrørende hvilke vine eller bobler, der akkompagnerer den enkelte ret så spørg gerne din tjener

## DESSERT

### KANEL-IS 50,-

Hjemmelavet flødeis med et strejf af kanel. Serveres med karamelliseret æblekompot, sprød tuile og skovsyre.

### NOUGATMOUSSE 50,-

Hjemmelavet cremet nougatmousse med syrlig grapegelé toppet med hakkede nødder og sprød knust kiks.

### MARCIPAN BLONDIE 50,-

Hjemmebagt hvid chokolade brownie. Serveres med pisket creme fraiche og hakkede, ristede nødder.

### RISALAMANDE-KAGE 50,-

Julens bedste dessert som kage. Cremet mousse med ris, vanilje og mandler på sprød kiksebund. Toppet med hjemmelavet krisebærsaauce.

### ÆBLESKIVER 40,-

Serveres med flormelis og marmelade.

### SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marcipan

## HVIDVIN / ROSÉ / CAPRICE

Pinot Grigio, Lenotti, Italien 60,- / 300,-

Riesling, Bernhard Mehrlein, Tyskland 60,- / 300,-

Sauvignon Blanc, 3 Wooly Sheep, New Zealand 65,- / 330,-

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

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

Moulin de Gassac, Grenache & Syrah, Frankrig 60,- / 300,-

Olivier Coste Rosé, Grenache & Syrah, Frankrig 65,- / 330,-

Caprice Brut, Chardonnay, Frankrig 60,- / 300,-

## RØDVIN

Pinot Noir, Cuvée, Frankrig 60,- / 300,-

Sangiovese, Caparzo, Toscana 65,- / 330,-

Vintage, Cline, Syrah, Californien 65,- / 330,-

barbera d'alba, Barbaresco, Italien 70,- / 350,-

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

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

Luis Cañas, Rioja, Reserva, Spanien 75,- / 375,-

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