



MENU

of Albert Warrer Palmer

CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres 10 - 16

BRUNCH

MORGENMAD 80,-

Osten "Jarlsberg", hjemmelavet æble/solbærmarmelade, smilende spejlæg på rugbrød, flødeskyr med vanilje- og appelsinsirup toppet med honningristet granola. Serveres med frisk frugt.

ENGLEBRUNCH 120,-

Ostene "Morbier" og "Jarlsberg", æble/solbærmarmelade, scrambled eggs med pancetta, hjemmerørt rejesalat, flødeskyr med vanilje- og appelsinsirup toppet med honningristet granola, blondie med marcipan og nødder (hvid chokoladebrownie). Serveres med frisk frugt.

DJÆVLEBRUNCH 130,-

Alt fra Englebrunchen + urtebrunchpølser og pandekage med ristede, hakkede nødder og sirup.

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

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).

SANDWICH M. REJER 95,-

Hjemmerørt rejesalat med purløg, dild og rødløg. 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,-

Langtidsstegt kylling, rødløg, manchegoost, granatæble, syltede æbler, saltede nødder og blandede salater vendt i honning-sennepsvinaigrette.

SUPPE 120,-

Cremeret 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 SØDE

MARCIPAN BLONDIE 50,-

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

ENGLENS CHOKOLADEKAGE 50,-

Ægte chokoladecake serveres med citron/saltkaramel og skovsyre.

SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marcipan.

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 peberfrugt haydari.

KOLDE DRIKKE

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

(Til de første heldige)

ENGLENS HJEMMELAVEDE SAFT 40,-

Rabarber

SØBOGAADS ØKOLOGISKE SAFTE 35,-

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

SODAVAND / PERRIER 35,-

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

VARME DRIKKE

ESPRESSO 25,-

ESP. MACHIATTO 25,-

ISKAFFE 45,-

Med vaniljesirup

VARM CHOKOLADE 40,-

Med flødeskum

CHAI LATTE 45,-

Med hjemmelavet chaisirup

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.

HJEMMERØRT REJESALAT 95,-

Hjemmerørt rejesalat med purløg, dild, rødløg og sprøde salater. 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 peberfrugt haydari.

HOVEDRETTER

SALAT 120,-

Langtidsstegt kylling, rødløg, manchegoost, granatæble, syltede æbler, saltede nødder og blandede salater 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 spidskål, fennikel crudité og fyldig, cremet muslingesauce. (Spørg din tjener efter dagens fisk).

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 nogen former for allergi så henvend dig venligst til din tjener

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

DESSERT

ENGLENS CHOKOLADEKAGE 50,-

Ægte chokoladekage med yoghurtis og skovsyre.

PANNA COTTA 50,-

Klassisk panna cotta tilsmagt med vanilje og citron. Serveres med en kompot på æble og solbær samt sprød tuile.

MARCIPAN BLONDIE 50,-

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

SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marzipan

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