

MENU



CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres 10 - 16

BRUNCH

MORGENMAD 80,-

Gouda med brændenælde, smilende spejlæg på rugbrød, hjemmelavet marmelade med blodappelsin/gulerod, flødeskyr med rød kompot og honningristet granola. Serveres med sæsonens frugt og hjemmebagt brød

ENGLEBRUNCH 120,-

Økologisk Comté og Gouda med brændenælde, hjemmelavet marmelade med blodappelsin/gulerod, hjemmelavet fiskefrikadelle med grøn remoulade, røræg med pancetta, cantuccini med chokolade og pistacie, flødeskyr med rød kompot og honningristet granola. Serveres med sæsonens frugt og hjemmebagt brød

DJÆVLEBRUNCH 130,-

Alt fra Englebrunchen + ristede Merguez pølser, gulerodshummus og pandekage med henkogte blåbær

DET SØDE / DET SALTE

ENGLENS SURE CITRONMÅNE 50,-

Klassisk citronmåne spækket med marcipan. Serveres med sprød marengs og syrlig yuzu-glasur

SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marcipan

ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

OLIVEN 35,-

VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med hjemmerørt tomat-mayo

HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier

HJEMMEBAGT BRØD M. TO TAPENADER 50,-

KOLDE DRIKKE

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

(Til de første heldige)

ENGLENS RABARBERSAFT 40,-

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 æble-dijon vinaigrette (Madame med spejlæg på toppen)

SANDWICH M. GEDEOST 95,-

Stegt serranoskinke med Monte Enebro gedeost toppet med syltede pærer. Serveres på hjemmebagt kartoffelsandwichbrød med sprøde salater

SANDWICH M. FISKEFRIKADELLE 95,-

Hjemmelavede smørstegte fiskefrikadeller, grøn dild-remoulade, kapers, drueagurk og løg. Serveres på hjemmebagt kartoffelsandwichbrød med sprøde salater

ENGLENS NIÇOISE 125,-

Haricot verts, små tomater, kogt kartoffel, rødløg, kogt æg, Niçoise oliven, plukket tun og sprøde salater vendt i smagfuld vinaigrette. Serveres med hjemmebagt brød

SOUPE L'OIGNON 120,-

Klassisk fransk løgsuppe kogt på kalvefond. Serveres med ostegratineret brødcrouton og urter

PARISERBØF 125,-

Klassisk pariserbøf på hjemmebagt brød serveret med rå æggeblomme, rødløg, peberrod, rødbede, kapers, hjemmelavede pickles og en let salat

ENGLEBURGER 140,-

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

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

VARME DRIKKE

ØKO FILTER 25,-

AMERICANO 30,-

LATTE 40,-

CAPPUCINO 40,-

CAFÉ AU LAIT 35,-

CORTADO 30,-

TE KANDE 40,-

ESPRESSO 25,-

ESP. MACHIATTO 25,-

ISKAFFE 45,-

Med vaniljesirup

VARM CHOKOLADE 40,-

Med flødeskum

CHAI LATTE 45,-

Med hjemmelavet chaisirup

CAFE ENGLENS AFTENMENU

Serveres 17 - 21 (Søndag 17 - 20)

SNACKS / LETTE RETTER

ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

Klassiske flæskesvær

VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med tomat-mayo

OLIVEN 35,-

HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier

HJEMMEBAGT BRØD M. TAPENADE 50,-

Gulerodshummus og grøn oliventapenade

OSTE 50,-

Økologisk comté og Gouda med brændenælde. Serveres med marmelade af blodappelsin og gulerod/pære og syltede pærer

CHÈVRE CHAUD 95,-

Mild gedeost gratineret på hjemmebagt brød. Serveres med friske, sprøde salater vendt i honning-sennepsvinaigrette

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

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

HOVEDRETTER

ENGLENS NIÇOISE 125,-

Haricot verts, små tomater, kogt kartoffel, rødløg, kogt æg, Niçoise oliven, plukket tun og sprøde salater vendt i smagfuld vinaigrette. Serveres med hjemmebagt brød

SOUPE L'OIGNON 120,-

Klassisk fransk løgsuppe kogt på kalvefond. Serveres med ostegratineret brødcrouton og urter

RULLESTEG 140,-

Lammekølle rullet med persille, gurkemeje, citron og hvidløg. Serveret på en bund af grov kartoffelkompot, grillede forårsløg og aromatisk gurkemeje sauce

CASSOULET 140,-

Gryderet fra det franske landkøkken med krydrede pølser, kaninlår, hvide bønner, gulerod, løg og kartoffel. Toppet med friske urter og citronskal

FISK 140,-

Dagens smørbagte fisk (Spørg din tjener). Serveres med mild løg-puré, braiseret fennikel, syltet romaneskokål, smørsauce mættet med nødder, urter og citron. Toppet med friske urter

ENGLEBURGER 140,-

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

DESSERT

ENGLENS SURE CITRONMÅNE 50,-

Klassisk citronmåne spækket med marcipan. Serveres med sprød marengs og syrlig yuzu-glasur

POCHERET PÆRE 50,-

Henkogt pære med kærnemælksorbet toppet med sprøde maltflager og brændt hvid chokolade

PANNA COTTA 50,-

Klassisk panna cotta med vanilje og citron. Serveres med kompot på blodappelsin og gulerod. Toppet med sprød tuiles

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,-

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

Barbera D'Alba, Barbaresco, Toscana 70,- / 350,-

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

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

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