

MENU



Café Mylen

CAFE ENGLENS DAGSMENU

Serveres 10 - 16

BRUNCH

MORGENMAD 85,-

Gouda med brændenælde, smilende spejlæg på rugbrød, hjemmelavet nutella m. pistacie og hasselnødder, chiagrød lavet på kokosmælk og toppet med granola. Serveres med sæsonens frugt og hjemmebagt brød

ENGLEBRUNCH 125,-

Vesterhavssost og Gouda med brændenælde, hjemmelavet nutella m. pistacie og hasselnødder, røræg med pancetta, kokosnitte med rabarber og kakao, chiagrød lavet på kokosmælk og toppet med granola, oksespegepølse m. blåbær. Serveres med sæsonens frugt og hjemmebagt brød

DJÆVLEBRUNCH 135,-

Alt fra Englebrunchen + brunchpølser fra Als og pandekager

DET SØDE / DET SALTE

ENGLENS COKOLADEKAGE 50,-

Serveres med rabarberkompot og brændt hvid chokolade

SUMMERBIRD CHOKOLADE 13,-

Vanilje, nougat eller marcipan

ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

OLIVEN 35,-

VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med hjemmerørt tomatmayo

HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier

HJEMMEBAGT BRØD M. TO TAPENADER 50,-

Mojo og grøn oliventapenade

KOLDE DRIKKE

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

(Til de første heldige)

ENGLENS HJEMMELAVEDE safter 40,-

Rabarber eller citron

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 grøn oliventapenade. Serveres på hjemmebagt kartoffelsandwichbrød med sprøde salater

VEGETAR SANDWICH 95,-

Lune skiver af timianstegte kartofler med bøffelmozerella og syltede cherrytomater. Serveres med sprøde salater på kartoffelsandwichbrød

ENGLENS CÆSARSALAT 125,-

Langtidsstegt kylling, klassisk cæsardressing, hjemmelavede croutoner, parmesan, romaine, frisée og blandede salater

PARISERBØF 125,-

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

ENGLEBURGER 145,-

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

CHARCUTERI 115,-

Oksepølse med blåbær, serranoskinke, Vesterhavssost og Gouda med brændenælde, saltede nødder, oliven, hjemmelavet grøn oliventapenade og mojo (delevenlig)

RISTET MOJOBROD 95,-

Ristet brød med mojo og parmesan. Serveres på en let salat med syltede cherrytomater, løg og urter

ENGLENS FLÆSKESVÆR 30,-

Klassiske flæskesvær

VIOLETTE PROVENCALSKE KARTOFFELCHIPS 35,-

Serveres med tomatmayo

OLIVEN 35,-

HJEMMERISTEDE NØDDER 45,-

Blandede ristede nødder med forskellige krydderier

HJEMMEBAGT BRØD M. TAPENADE 50,-

Mojo og grøn oliventapenade

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 CÆSARSALAT 125,-

Langtidsstegt kylling, klassisk cæsardressing, hjemmelavede croutoner, parmesan, romaine, frisée og blandede salater

RISOTTO 120,-

Cremeret risotto på ærtfond med ærter, grønne asparges og urter

FISK 140,-

Dagens bagte hvide fisk (spørg din tjener) med ærtemos, bagte cherrytomater på stilk, ristede pinjekerner, nicoise oliven og urter

PERLEHØNE 140,-

Perlehøne med dijonsennep, ærter Francaise med romainesalat, pancetta og spæde gulerødder i cidersauce

LAM 140,-

Braiseret lammeskank med knuste kartofler og mynte-yoghurt creme

ENGLEBURGER 145,-

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

DESSERT

ENGLENS COKOLADEKAGE 50,-

Serveres med rabarberkompot og brændt hvid chokolade

ETON MESS 50,-

Crème de bresse med knust marengs, friske bær og rabarberkompot

CRÈME BRÛLÉE 50,-

Klassisk crème brûlée. Serveres med limoncello-is

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,-

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

Côtes Du Rhône, Chavanay, Frankrig 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, Duoro. Portugal 75,- / 375,-