

CAFÉ VAABENGAARD

Gilleleje

KAFFEMENU



Café Latte.....	55,-	Chai Latte.....	55,-
Lille Café Latte (enkelt shot)	45,-	Iskaffe.....	55,-
Cappuccino.....	49,-	Te (hør om udvalg).....	45,-
Cortado.....	45,-	Matcha te.....	55,-
Espresso (dobbelt)	40,-	Varm chokolade m/flødeskum.....	49,-
Filterkaffe.....	40,-	Tilvalg: Havremælk og laktosefri mælk	

DEN SØDE MENU

Dagens kage.....	45,-	Cookie.....	25,-
JOTA Gilleleje flødebolle.....	29,-	Kokostop.....	25,-

SODAVAND / SAFT / VAND

Økologisk ingefærshot, 3 cl.....	25,-	Galvanina lux øko sodavand, 35 cl.....	45,-
Rokkedyssegård saft, 25 cl.....	38,-	(Rød grape, appelsin, lemon, sport, ginger-beer, blåbær/blodappelsin/sort gulerod)	
(Hindbær eller brombær)		Galvanina vand med brus, 35 cl.....	35,-
Mosters økologiske saft, 25 cl.....	38,-	Galvanina vand med brus, 75 cl.....	55,-
(Æble, appelsin, hyldeblomst, rabarber)		Kande isvand.....	25,-
Coca cola, 33 cl (alm. eller zero).....	38,-	Glas isvand.....	10,-

ØL / SNAPS

Hornbeer fadøl - Øko Red Cow 5,6 %		Hornbeer flaskeøl, 33 cl.....	55,-
Hornbeer fadøl - Øko Classic 4,8 %		Teedawn Gentle Lager 0,0 %, 33 cl	45,-
Hornbeer fadøl - Weissbier 4,8 %		Teedawn All the Way IPA 0,2 %, 33 cl.....	45,-
25 cl.....	48,-	Rød Aalborg eller Linie Aquavit, 3 cl.....	40,-
40 cl	68,-		



VIN

Mousserende: Rocca dei Forti, Italien
Hvid, økologisk..... gl. 75,-/ fl. 350,-
Rosé..... gl. 85,-/ fl. 395,-

Hvid: RG Hensel, Riesling, Tyskland
Gl. 85,- / 1/2 L. karaffel 225,- / 1 L. fl. 425,-

Rosé: Louison, Provence.... gl. 85,-/ fl. 395,-

Rød: SP Hensel, Pinot Noir... gl. 85,-/ fl. 395,-

Husets vin:
Hvid: Chardonnay - Colombard, Bellevaux
Rosé: Le Marlo
Rød: Syrah - Cabernet, Bellevaux

Frit valg:
Glas 75,- / 1/2 L. karaffel 195,- / flaske 295,-

Oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til personalet



BRUNCHTALLERKEN

Røræg og bacon, cocktailpølser, 4 slags ost, pålæg fra Kødsnedkeren, frisk frugt, hjemmelavet syltetøj, lille croissant, hjemmebagt brød og smør..... 155,-

BASIS BRUNCH / BØRNEBRUNCH

3 slags ost, frisk frugt, syltetøj, smør og hjemmebagt brød..... 110,-

(Børnebrunch er med mild ost)

TILVALG (VED KØB AF BRUNCH)

Pandekage med ahornsirup..... 29,-

Varmrøget laks fra havnen..... 45,-

SKYR med müsli og sirup..... 45,-

RØRÆG OG BACON med brød og smør.... 75,-

CROISSANT..... 32,-

OSTEMAD

Serveres på rugbrød eller lyst brød..... 65,-

FROKOST 10 - 16

SALADE CHÈVRE CHAUD

Salat vendt i vinaigrette med honningglaseret gedeost på ristet brød, balsamico glace, oliven, hjemmesyltede nødder og friske bær..... 185,-

SALAT MED VARMRØGET LAKS

Salat med lokalt varmrøget laks, sæsongrønt, hjemmesyltede rødløg, rød pesto, smør og hjemmbagt brød..... 185,-

AVOCADO "TOAST"

Ristet brød med avocado, burrata, semi-dried tomater og saltede cashewnødder..... 165,-

SANDWICH - STEAK

Focciaabrød med stegt oksefilet, aioli, rucola, hjemmesyltede rødløg og pesto... 185,-

SANDWICH - KYLLING & BACON

Focciaabrød med kyllingebryst, bacon, salat, tomat og karrydressing..... 165,-

KRYDDERURTEPANDEKAGE

med lokalt varmrøget laks, hjemmesyltede rødløg, rød pesto og salat..... 185,-

3 STK. "HÅNDMADDER"

Skaldyrssalat med krebs, rejer og urter
Kartoffelmad med urtemayo og friterede løg
Avocado med hytteost og granatæble..... 235,-

FISKEFILET MED REJER

Pankostegt rødspættefilet med håndpillede rejer og hjemmebagt rugbrød..... 225,-

FISKEFRIKADELLER

Pandestegte fiskefrikadeller med remoulade, lille salat og hjemmebagt rugbrød..... 185,-

FISKEANRETNING

Skaldyrssalat med krebs, rejer og urter
Pankostegt rødspættefilet med remoulade
Koldrøget færøsk laks med hytteost og granatæblekerner
Smør og hjemmebagt brød..... 325,-

Tilvalg: 3 slags ost..... 55,-

GILLELEJE SILD

4 slags med hjemmebagt rugbrød, syltede rødløg, kapers, smør og fedt..... 165,-

BØRN U/12 ÅR

Fiskefilet med rugbrød og grønt..... 95,-

Fiskefrikadelle med rugbrød og grønt..... 75,-