

VELKOMMEN PÅ CAFÉ VICTORIA

Café Victoria slog dørene op d. 12. marts 2007. Caféen ejes og drives af Vivi og Tim Hjortebjerg.

Vi er både glade for og stolte af vores lyse og hyggelige lokale, der udgør den ideelle ramme for en dejlig stund.

Vi skærer alle vores bøffer af oksefilet eller mørbrad fra udvalgte dyr af Hereford, Angus eller Limousine. Derfor kan du forvente et mørt og smagfuldt stykke kød, når du vælger en af vores stegeretter eller frokostbøffer. Vi lægger stor vægt på at give maden et personligt præg og gør altid vores bedste for at sikre, at du får en fremragende service. Det er nemlig vores højeste prioritet, at du går herfra med en god oplevelse.

Bøf og Bio: Du kan bruge din biografbillet fra Vue i Rosengårdcentret til at få rabat på udvalgte retter. Læs mere på vores hjemmeside www.cafe-victoriaodense.dk eller spørg vores personale for mere information.

Glutenfrit: Vi tilbyder at lave en del af vores retter glutenfrie, spørg endelig vores personale for mere information.

Vegetar: Vi tilbyder at lave udvalgte retter vegetarisk, spørg endelig vores personale for mere information.

Mad ud af huset: Vi tilbyder gerne at levere maden til jeres fest, eller I kan vælge at holde den hos os. Vores restaurant, Café Victoria Douglasshuset, ligger i de smukkeste omgivelser i Langesø, hvor I kan nyde udsigten over golfbanen. Vi har plads til op til 85 gæster.

Kig på vores hjemmeside: www.cafe-victoriagolf.dk eller ring på tlf. 66 100 141.

Åbningstider: Vi har åbent alle ugens 7 dage fra 10:00-21:00, også på helligdage.

Lukkedage: 24, 25 og 26 december, samt d. 1 januar.

Særlige åbningstider: D. 31. december, 10:00-14:00.

Cafe Victoria • Rød Gade Rosengårdcentret 189 • 5220 Odense SØ

Tlf.: [66 100 141](tel:66100141) • www.cafe-victoriaodense.dk

VICTORIAS BYG-SELV-BRUNCH

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



VÆLG 4 TING FRA LISTEN NEDENUNDER:

LUNT:

- GRILLET CHORIZOPØLSE M. BAGTE RØDLØG
- POMMES RØSTI M. AIOLI
- FRISKLAVET RØRÆG M. BRUNCH PØLSE OG BACON
- FISKEFILET M. REMOULADE OG CITRON
- LEVERPOSTEJ M. BACON
- TO STK. PANERET REJER SERVERET M. CHILIMAYO
- POMMES FRITES SERVERET M. HUSETS POMMES FRITES SAUCE
- BAKED BEANS
- GRILLET TOAST M. SKINKE, OST OG MAYONNAISE. SENNEP VED SIDEN AF

KOLDT

- VARMRØGET LAKS M. RYGEOSTCREME, CITRON OG ASPARGES
- KOLDRØGET LAKS M. DILDDRESSING OG AGURK
- SERRANOSKINKE M. SOLTØRRET TOMATER
- BRIE M. OLIVEN
- SKIVER AF MELLEMLAGRET OST M. JORDBÆR SYLTETØJ
- 1/2 AVOCADO M. CHILI OLIE OG MANDLER
- HJEMMERØRT KYLLING SALAT M. MAYONAISE OG BACON

SØDT

- LÆKKER BROWNIE SERVERET M. EN FRISK OG SMAGFULD BÆRKOMPOT
- GRÆSK YOGHURT M. AHORNSIRUP, BÆRKOMPOT OG GRANOLA
- AMERIKANSK PANDEKAGE M. MARMELADE OG FLORMELIS

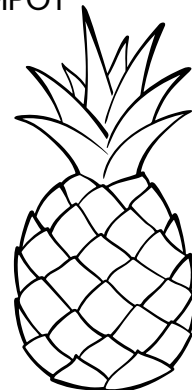
HERTIL SERVERES BRØD M. SMØR OG FRISK FRUGT

PRIS 159,-

Vores brunch er inklusiv en kop
Kaffe • The
Kakao m. flødeskum eller et
glas æble/appelsinjuice

Ønskes der i stedet latte • chai
latte • cappuccino eller
friskpresset juice + 10,-

EKSTRA TILKØB
PER DEL 30,-



BRUNCH OG MORGENMAD

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



BØRNEBRUNCH (TIL OG MED 15 ÅR)

FRISKLAVET RØRÆG MED BRUNCHPØLSE &
BACON, AMERIKANSK PANDEKAGE MED
SIRUP, NUTELLA, FRISK FRUGT OG BRØD MED
SMØR. SERVERES MED ENTEN
ÆBLE-/APPELSINJUICE,
JORDBÆR/KARAMEL/VANILJE-SHAKE ELLER
VARM KAKAO M. FLØDESKUM

79,-

VEGETAR OMELET

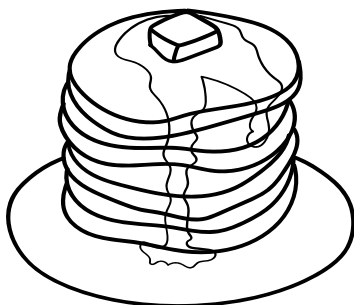
OMELET M. TOMAT, LØG OG KARTOFLER,
GRATINERET M. OST.
SERVERES M. BRØD OG SMØR

125,-

VICTORIA OMELET

OMELET M. SERRANOSKINKE, RØDLØG,
TOMAT, OG TOPPET M. GRANA PADANO.
SERVERES M. BRØD OG SMØR

125,-



VICTORIAS MORGENCOMPLET

SKIVER AF MELLEMLAGRET OST, FRISK
FRUGT
OG JORDBÆRSYLTETØJ.
SERVERES M. BRØD OG SMØR
HERTIL EN KOP KAFFE/TE/VARM KAKAO M.
FLØDESKUM ELLER ET GLAS ÆBLE- ELLER
APPELSINJUICE

79,-

BOLLE MED OST

LUN GROVBOLLE, SERVERET M.
SMØR OG MELLEMLAGRET SKIVEOST
HERTIL EN KOP KAFFE/TE/VARM KAKAO M.
FLØDESKUM ELLER ET GLAS ÆBLE- ELLER
APPELSINJUICE

59,-

ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE **28,-**

FRISKPRESSET APPELSINJUICE **40,-**

KANDE MED KAFFE ELLER THE **80,-**

CASTELLO PROSECCO – NOK TIL 2 **70,-**

MIMOSA MED FRISKPRESSET JUICE **55,-**

FERNET BRANCA ELLER EN ENKELT **30,-**

FROKOST BØF

VÆLG MELLEM 180 G BØF AF MØR OG SAFTIG OKSEFILET,
ELLER 4 STK. KYLLINGEINDERFILET.
SERVERES M. ÅRSTIDENS GRØNT,
BEARNAISE- ELLER RØDVINSSAUCE OG
OVNBAGTE PETIT KARTOFLER ELLER SPRØDE POMMES FRITES

159,-

HERTIL ANBEFALER VI: SCHØITZ MØRK MUMME

TILBUDET GÆLDER

HVER DAG

KL: 10.00-16.00

FRA KL: 16.00-20.30

209,-

TAVLE TILBUD

FORRET

VARMRØGET LAKS SERVERET PÅ EN BUND AF
RYGEOSTCREME, DERTIL ASPARGES, CITRON, GRISSINI
OG FENNIKEL CRUDITE

HOVEDRET

180 G AF MØR OG SAFTIG OKSEFILLET,
SERVERET M. POMMES FRITES,
ÅRSTIDENS GRØNT OG BEARNAISESAUCE

DESSERT

CHOKOLADE BROWNIE M. RÅSYLTEDE BÆR OG CREME
FRAICHE

2 RETTER 249,-

2 RETTER INKL. 2 GLAS HUSETS VIN 359,-

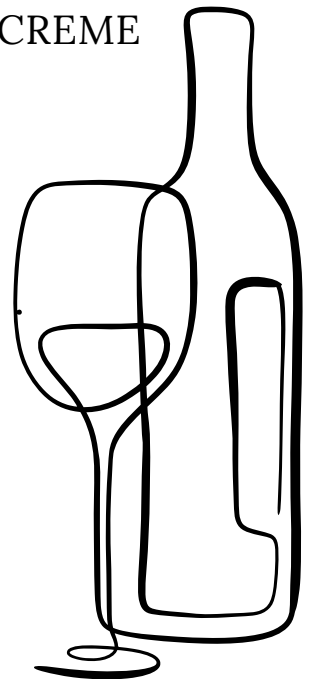
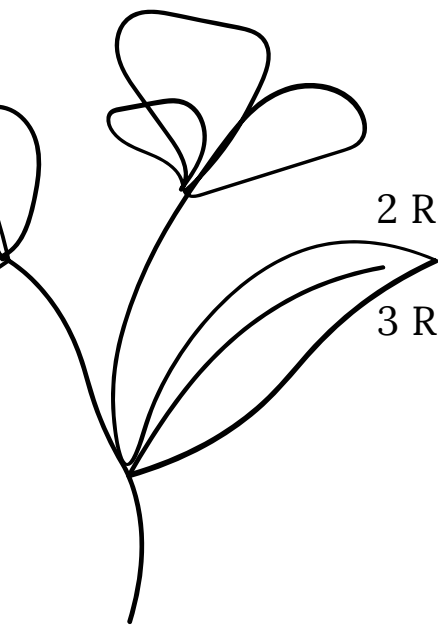
3 RETTER 279,-

3 RETTER INKL. 3 GLAS HUSETS VIN 445,-

DE 3 GLAS INKULDERER:

HUSETS ROSÈ FRA LAUDRUP,

HUSETS RØD OG HUSETS PORTVIN



SNACKS & NACHOS



SNACKKURV

2 STK. HOTWINGS

2 STK. MOZZARELLASTICKS

2 STK. CHILIPOPPERS

2 STK. CHILI CHEESE TOPS

2 STK. FRITURESTEGTE LØGRINGE

POMMES FRITES

SERVERES MED AIOLI

77,-

DOBBELT SNACKKURV

DOBBELT OP PÅ ALT DET GODE

141,-

HVIDLØGSBRØD

GRATINERET M. CHEDDAROST

49,-

PANERET KÆMPE REJER

PÅ EN BUND AF SPRØDE SALATER,
SERVERET M. CHILI MAYO.

79,-

VARMRØGET LAKS

PÅ EN BUND AF RYGEOST CREME,
DERTIL ASPARGES, CITRON, FENNIKEL
CRUDITE OG GRISSINI

79,-

BURATTA

PÅ EN BUND AF SPRØD SALAT, DERTIL
SOLTØRRET TOMAT, GRISSINI, OLIVEN
OG BALSAMICO GLACE

79,-

NACHOS "VICTORIA DE POLLO"

NACHOS M. KYLLING OG GRATINERET

CHEDDAROST

132,-

NACHOS CON SALSA SIESTA

NACHOS GRATINERET M. CHEDDAROST.

121,-

NACHOS CON CARNE

NACHOS M. HAKKET OKSEKØD OG

GRATINERET CHEDDAROST

139,-

VORES NACHOS SERVERES M.

CREME FRAICHE, GUACAMOLE

OG SALSA VED SIDEN AF.



SALTCHIPS

39,-

PEANUTS

39,-

HUMMUS

HUMMUS M. OLIVEN, SEMI

TOMATER, OLIVENOLIE OG BRØD

59,-

SALATER & FISK



LAKSE SALAT

SPRØDE SALATER VENDT I CITRUS VINAIGRETTE, VARMRØGET LAKS, GRØNNE ASPARGES, FRISK MOZZARELLA, SALT MANDLER OG CITRON. SAMT BRØD OG SMØR

173,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

CÆSAR SALAT ALA VICTORIA

SPRØDE SALATER VENDT I CÆSARDRESSING, FLAGER AF GRANA PADANO, BACON, BRØDCROUTONER, TOMAT OG GRILLET KYLLINGEINDERFILET. SAMT BRØD OG SMØR

153,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO
ITALIEN, VENETO

SALAT MED REJER

SPRØDE SALATER VENDT I HUSETS DRESSING OG FERSKE REJER TOPPET M. CITRON, TOMAT, KAVIAR OG ASPARGES. SAMT BRØD OG SMØR

174,-

FALAFEL SALAT

SPRØDE SALATER VENDT I MILD HVIDLØGSDRESSING, LUNE FALAFLER, SYLTEDE KÅL, EDAMAME BØNNER, RØDLØG, AGURK, FETA OG HUMMUS. SAMT BRØD OG SMØR

153,-

POKEBOWL

FRISK POKEBOWL MED RIS, SESAM, RØDLØG, AGURK, MARINERET MANGO, MARINERET KÅL, EDAMAMEBØNNER, PEANUTS OG CHILIMAYO – MED DIT VALG AF PANERET KYLLING ELLER KOLDRØGET LAKS.

149,-

VICTORIAS "FISKETALLERKEN" (EN KOLD ANRETNING)

VARMRØGET LAKS, REJER OG KREBSEHALER M. MAYONNAISE, KAVIAR, CITRON, OG HUSETS BRØNDKARSE/HVIDVINS DIP, BRØD OG SMØR.

SERVERES PÅ EN BUND AF SPRØD SALAT.

189,-

VINANBEFALING: BARDOLINO CHIARETTO
CLASSICO ROSÉ, FABIANO

STJERNESKUD

STEGT OG DAMPET FISKEFILET SERVERET PÅ RISTET BRØD, M. RØGET LAKS, REJER, ASPARGES, KAVIAR, CITRON OG HUSETS DRESSING.

195,-

VINANBEFALING: SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND, MARLBOROUGH

ORIENTALSK STJERNESKUD

STEGTE FISKEFILETER SERVERET PÅ RISTET BRØD, M. REJER, ASPARGES, KAVIAR, CITRON, EN SKIVE ANANAS OG KARRYDRESSING

195,-

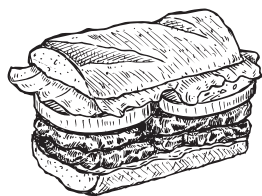
ØLANBEFALING: NEW ENGLAND IPA

FISH `N` CHIPS

SPRØD PANERET LYSSEJ SERVERET MED POMMES FRITES OG VORES HJEMMELAVET TARTARSAUCE.

149,-





CAFÉKLASSIKERE



RUSTIK LAKSESANDWICH

RUSTIK GROVBOLLE SMURT MED HUSETS DRESSING, FYLDT M. SALAT, KOLDRØGET LAKS, SOLTØRRET TOMAT, HYTTEOST OG SALT MANDLER

157.-

CLUBSANDWICH ALA VICTORIA

LYST BRØD SMURT MED KARRYDRESSING, FYLDT M. KYLLINGINDERFILET, SALAT, TOMAT, AGURK OG BACON

157.-

PARISERBØF (TIL DEN MEGET SULTNE)

STOR OG FLOT PARISERBØF M. ÆGGELOMME, KAPERS, RØDBEDE, PEBERROD OG RÅ LØG

189,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROVN ALE

TAPASTALLERKEN

RUGBRØD SMURT MED PESTO, TOPPET MED AVOCADO OG GRANA PADANO. HERTIL VARMRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME, OLIVEN, SALTMANDLER, BRIE, ØLPØLSER, GRISSINI SAMT SERRANOSKINKE MED SOLTØRREDE TOMATER.

169,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO, ITALIEN, VENETO

FROKOSTPLATTE

(SERVERES FRA 10.00-14.00)

LUN LEVERPOSTEJ M. CHAMPIGNON OG RØDBEDER, ÆG M. MAYONNAISE OG REJER, SPRØD FISKEFILET M. REMOULADE OG CITRON SAMT LUNE FRIKADELLER MED RØDKÅL OG AGURKESALAT – SERVERET MED BRØD OG SMØR.

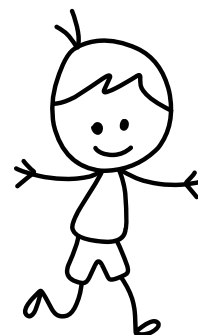
175.-



TILKØB
POMMES FRITES M/ POMMES SAUCE
ELLER
OVNBAGTE PETIT KARTOFLER
M/ HUSETS DRESSING

20,-

PASTA & BAMBINO



PASTA CON FUNGI

PASTA I EN CREMET SVAMPESAUCE, TOPPET M. BACON OG SOLTØRRET TOMATER. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

139,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

PASTA GORGONZOLA

PASTA I EN CREMET GORGONZOLASAUCE TOPPET M. BACON OG SOLTØRRET TOMATER. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

139,-

VINANBEFALING: CHARDONNAY SONOMA
COUNTY, RODNEY STRONG

SPICY PENNE ALLE VODKA

PASTA I EN CREMET FLØDESAUCE AF TOMAT OG SALSA. TOPPET M. BURRATA OG FRISK BASILIKUM. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

139,-

ØLANBEFALING: ANARKIST, NEW ENGLAND
IPA

PASTA CARBONARA ALA VICTORIA

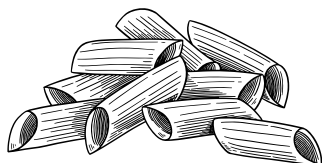
PASTA I EN CREMET FLØDESAUCE M. GRANA PADANO, BACON OG HVIDLØG. HERTIL PESTOBRØD. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

139,-

PASTA MED KØDSSOVS

PASTA MED KØDSSOVS TOPPET M. FLAGER AF GRANA PADANO. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

139,-



FRIT VALG 65,-

(TIL OG MED 15 ÅR)

"CHICKY"

STEGT KYLLINGEINDERFILET M. KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

"HAPPY BAMBINO BURGER"

BØF AF HAKKET OKSEKØD M. SALAT OG KETCHUP

DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER
TILKØB BACON **5,-** OG ELLER OST **5,-**

KYLLINGEBURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, TOMAT, AGURK OG KETCHUP. DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER
TILKØB BACON **5,-**

BØRNE NACHOS

GRATINERES I OVNEN M. OST OG SERVERES M. CREME FRAICHE, SALSA OG GUACAMOLE VED SIDEN AF.
ØNSKES KYLLING + **10,-**

FISKEFILET

SERVERES M. REMOULADE, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

KYLLINGENUGGETS

SERVERES M. KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

PASTA MED KØDSSOVS

PASTA MED KØDSSOVS TOPPET M. FLAGER AF GRANA PADANO.

STEAKS & LAKS



LAKSESTEAK

LAKSESTEAK SERVERET MED CITRON, SPIDSKÅLSTZATZIKI OG ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT KRYDDERSMØR

239,-

ØL ANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

OKSEMØRBRAD

180 G BØF AF OKSEMØRBRAD TOPPET MED BACON, SERVERET M. ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT VALGFRI SAUCE.

295,-

OPGRADER TIL 220 G BØF 325,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

VICTORIAS "STEAK OG SALAT"

200 G BØF AF MØR OKSEFILET SERVERET M. KRYDDERSMØR, MIXET SALAT OG ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES.

274,-

OPGRADER TIL 250 G BØF 304,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

TILKØB SAUCER:

BEARNAISESAUCE 22,-

RØDVINSSAUCE 22,-

GORGONZOLASAUCE 26,-

GRØN PEBERKORNSAUCE 26,-

SKOVSVAMPESAUCE 26,-

PEBERSTEAK

200 G AF MØR OKSEFILET SERVERET M. GRØN PEBERKORNSAUCE OG ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES

KR. 284,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 314,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

BØF VICTORIA

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET M. FRITURESTEGTE LØGRINGE, SERVERET M. SPIDSKÅLSTZATZIKI OG ÅRSTIDENS GRØNT.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT VALGFRI SAUCE

KR. 294,-

OPGRADER TIL 250G BØF 324,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET M. HVIDLØG, SERVERET M. ÅRSTIDENS GRØNT OG KRYDDERSMØR.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES.

274,-

OPGRADER TIL 250 G BØF 304,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME



LØRDAG AFTEN

fra kl. 16.00 til 20.30

HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET M.
HVIDLØG, SERVERET M. ÅRSTIDENS
GRØNT, OG KRYDDERSMØR.
DERTIL OVNBAGTE PETIT KARTOFLER
ELLER POMMES FRITES.

TILKØB SAUCE

Bearnaisesauce 22,-

Rødvinsauce 22,-

Gorgonzolasauce 26,-

Grøn peberkornsauce 26,-

Skovsvampesauce 26,-

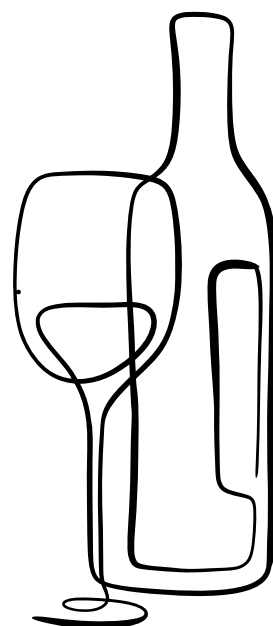
HERTIL ANBEFALER VI:

"7 DEADLY ZINS" OLD VINES ZINFANDEL.
CALIFORNIA

NORMALPRIS 274,-

NU 199,-

SOM 250 G BØF 219,-



BURGERS

ALM BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

156,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

BACON BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

162,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

162,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

BACON CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

167,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

MEXI BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, SALAT, TOMAT, AGURK, SALSA, GUACAMOLE OG JALAPENOS.

167,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

BLUE CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK, ANANAS, SALAT, LØGRINGE OG BLUE CHEESE DRESSING

172,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

GIGA BURGER - MED MASSER AF DET HELE

2 BØFFER AF HAKKET OKSEKØD, OST, BACON, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

217,-

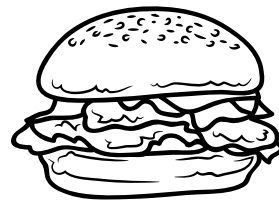
ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

VICTORIAS BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, SALAT, SYLTEDE AGURKER, RISTEDE LØG OG TRØFFEL MAYO

164,-

Øl anbefaling: Albani 1859



KYLLINGE BURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG KARRYDRESSING

162,-

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

PANERET KYLLINGE BURGER

PANERET KYLLINGEFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG TRØFFELMAYO

162,-

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

3 LÆKRE SLIDERS

MINI BRIOCHE BOLLE M. CHILIMAYO, SALAT, TOMAT, HAKKEBØF, CHEDDAR OG SYLTEDE AGURKER

MINI BRIOCHE BOLLE M. MAYO, SKIVER AF RIBEYE BØF, SALAT OG SYLTEDE RØDLØG

MINI BRIOCHE BOLLE M. TRØFFELMAYO, PANERET KYLLING OG SALAT

177,-

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

TILKØB DRESSING

KETCHUP **5,-** • SALAT MAYO **5,-** • HUSETS DRESSING **5,-** • PF SAUCE **10,-** • AIOLI **10,-** • TRØFFELMAYO **15,-** • CHILIMAYO **15,-**

**VÆLG MELLEM BRIOCHE ELLER CIABATTABOLLE
ALLE BURGERS SERVERES MED OVNBAKTE PETIT
KARTOFLER M. HUSETS DRESSING ELLER
POMMES FRITES M. POMMES FRITES SAUCE.**

DESSERTER



BELGISK VAFFEL

LUN VAFFEL MED CREMET VANILJEIS,
FLØDESKUM OG CHOKOLADESAUCE

69,-

BANANASPLIT

KLASSISK BANANASPLIT MED CREMET
VANILJEIS, FLØDESKUM,
CHOKOLADESAUCE OG SPRØDT
VAFFELRØR

69,-

CRÈME BRÛLÉE

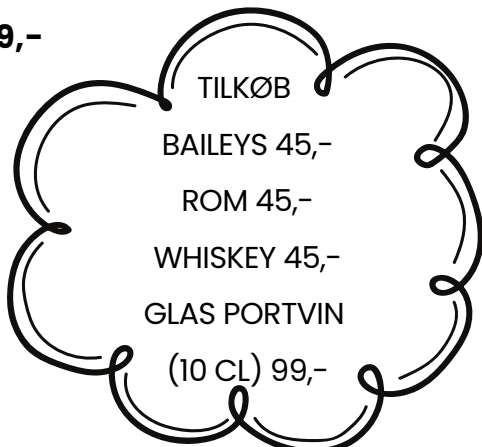
FLØJLSBLØD CRÈME BRÛLÉE MED
SPRØD KARAMELLISERET TOP, SERVERET
MED FRISKE RÅSYLTEDE SKOVBÆR

69,-

AMERIKANSKE PANDEKAGER

AMERIKANSKE PANDEKAGER MED
CREMET VANILJEIS, FLØDESKUM,
CHOKOLADESAUCE OG VAFFELRØR

69,-



CAMEMBERT

FRITURESTEGT CAMEMBERT SERVERET MED
SØD SOLBÆRMARMELADE OG SPRØDT
RISTET BRØD

69,-

KAGE OG TÆRTE

SPØRG VENLIGST TJENEREN FOR DAGENS
KAGE / TÆRTE

40,-

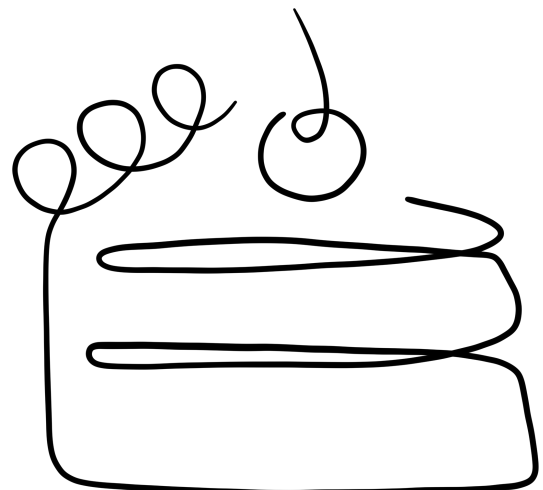
VICTORIAS KAFFE, THE ELLER

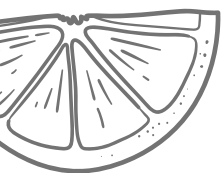
KAKAOMENU

DAGENS KAGE ELLER TÆRTE M. EN KOP
KAFFE, THE ELLER KAKAO M/ FLØDESKUM

59,-

ØNSKES LATTE ELLER CAPPUCCINO I
STEDET + **10,-**





DRIKKE



KOLDE DRIKKE

KILDEVAND 32,-

GLAS ISVAND M. CITRUS 20,-

KANDE ISVAND M. CITRUS 35,-

JUICE FRA KARTON 28,-
(ÆBLE ELLER APPELSIN)

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

KOLDE SHAKES 28,-
(VANILJE, KARAMEL ELLER JORDBÆR)

ØKOLOGISK SAFT ADELHART 39,-
(HYLDEBLUMST ELLER RABABER)

ØKOLOGISK LEMONADE ADELHART 39,-
(CITRON OG LIME)

SODAVAND

30 CL 41,- • 50 CL 56,- • 75 CL 71,-

FAXE KONDI

FAXE KONDI "0 KCAL"

FAXE KONDI APPELSIN "0 KCAL"

PEPSI

PEPSI MAX

MIRINDA LEMON

DANSKVAND

DANSKVAND M. CITRUS

KAFFE M SPIRITUS

IRISH COFFEE 50,-

DOBBELT IRISH COFFEE 65,-

EXOTIC IRISH COFFEE 60,-

ALM KAFFE M. BAILEYS 40,-

FADØL

30 CL 47,- • 50 CL 67,- • 75 CL 89,-

ODENSE PILSNER

ODENSE CLASSIC

SPECIAL ØL

30 CL 50,- • 50 CL 72,- • 75 CL 94,-

HØR TJENEREN OM VORES UDVALG AF
SPECIALØL

SHANDY

30 CL 43,- • 50 CL 62,- • 75 CL 83,-

50% ØL, 50% LEMON SODAVAND

ALKOHOLFRIE ØL

HEINEKEN 0% 39,-

HAZY IPA 0.5% 57,-

DRINKS

FRIT VALG 75,-

APEROL SPRITZ

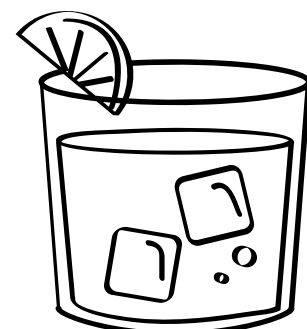
DARK AND STORMY

GIN TONIC

GIN HAZZ

FILUR

WHITE RUSSIAN





KAFFE



ALM KAFFER

KAFFE	28,-
AMERICANO	28,-
CAPPUCCINO	49,-
FLAT WHITE	49,-
MACCHIATO	49,-
LATTE	49,-
(STOR LATTE + 10 KR)	
ESPRESSO	25,-
DOBBELT ESPRESSO	30,-
CORTADO	40,-

KAFFE TILKØB

SIRUP	5,-
(KARAMEL, VANILJE, HASSELNØD)	
EKSTRA SHOT	10,-

VARME DRIKKE

VARME KAKAO M. FLØDESKUM 29,-
(STOR KAKAO + 10KR)

CHAI LATTE 39,-
(VANILJE ELLER TIGER SPICE)

CHOKOLADE M. MÆLK 29,-

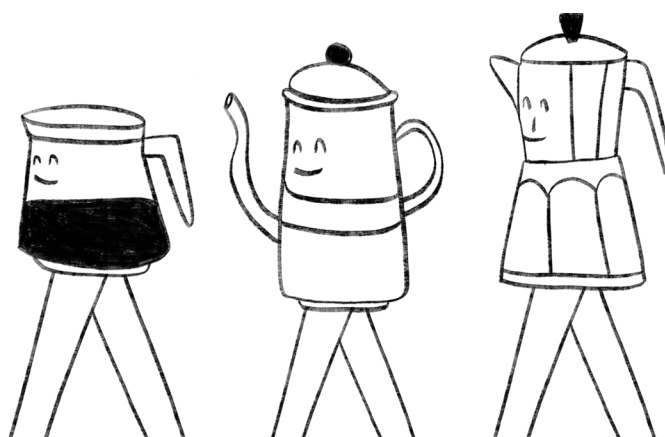
CHOCOCINO 39,-

KOLD KAFFE

ICED LATTE 49,-

ICED MACCHIATO 49,-

ICED CHAI 39,-



VIN



HVIDE

SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH

En klassisk Sauvignon Blanc fra Marlborough. Vinen er frisk og med tropiske frugter i smagen. Mediumfyldig og med god struktur.

GLAS (15 CL) 59,-

1/2 FLASKE 135,-

1/1 FLASKE 260,-



Pinot Grigio, Fabiano

Italien, Veneto

Duften er frugtig med blomsternoter, raffineret og elegant typisk for Pinot Grigio. Tør, blød, frisk og frugtig smag

GLAS (15 CL) 65,-

1/2 FLASKE 145,-

1/1 FLASKE 270,-

LENTZ RIESLING

FRANKRIG, ALSACE

Duften er balanceret med citrus og lette mineralske hints. Smagen er yderst aromatisk

GLAS (15 CL) 67,-

1/2 FLASKE 159,-

1/1 FLASKE 299,-

CHARDONNAY, RODNEY STRONG

USA, SONOMA COUNTY

Her er noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt. Sprød og intens afslutning.

GLAS (15 CL) 77,-

1/2 FLASKE 185,-

1/1 FLASKE 350,-

MOUSERENDE

FABIANO SESTIERE CASTELLO 4357

PROSECCO DOC BRUT

Sestiere Castello 4357 er smuk gul i glasset med fine grønne reflekser. I duft og smag mødes man af en delikat frugtrig smag med et væld af gule frugter, friske æbler, pærer og en snert af blomster. I munden opleves vinen frisk, livlig og fløjlsblød. Eftersmagen er vedholdende og flot balanceret.

20 CL 70,-

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Classico

Italien, Veneto

Duft af rosenblade og friskplukkede hindbær. Smagen er domineret af en frisk frugtsyre og lang intens smag med noter af friske røde bær

GLAS (15 CL) 61,- • 1/2 FLASKE 135,- • 1/1 FLASKE 250,-

Laudrup

Frankrig, Provence

Rosévin fra familien Laudrup – Nicolai, Rasmine, Mette og Brian – produceret i samarbejde med Brians tidligere præsident fra Glasgow Rangers. Vinen er lavet på Grenache og Cinsault-druer fra Château Routas i Provence. Den er let drikkelig, frugtig og har en frisk syre.

GLAS (15 CL) 61,- • 1/2 FLASKE 135,- • 1/1 FLASKE 250,-

RØDE

Zinfandel "Cafe Victoria"

Californien, Lodi

Lodi Zinfandel med intense noter af brombær, kirsebær og en smule chokolade. Afslutningen er lang og fyldig med lidt eg og vanilje.

GLAS (15 CL) 59,- • 1/2 FLASKE 135,- • 1/1 FLASKE 250,-



Zinfandel "The 7 Deadly Sins", Michael David

USA, Lodi

7 Deadly Zins er en Zinfandel med gashåndtaget i bund, overdådig, lækker og sexet. Her er morbær, mørke kirsebær og peber for fuld udblæsning.

1/1 FLASKE 329,-

Pinot Noir "Angels Ink", Wente Vineyards

USA, Monterey County

Den intense smag er rund og indbydende. Med rigelige mængder frugtnoter og den integrerede eg frydes ganen af de

lækre bær og den saftige vaniljesmag

1/1 FLASKE 389,-

Château Deyrem Valentin

Frankrig, Margaux

Smagen er kraftig med god frugt og fine krydrede noter. Lang eftersmag med tilpas lille tanninbid til afrunding.

1/1 FLASKE 525,-