

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~~ • ~~www.cafe-victoriaodense.dk~~

VICTORIAS BYG-SELV-BRUNCH

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



VÆLG 4 TING FRA LISTEN NEDENUNDER:

LUNT:

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

KOLDT

- VARMRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME, CITRON OG ASPARGES
- KOLDRØGET LAKS MED DILDDRESSING OG AGURK
- SERRANOSKINKE MED SEMI-DRIED TOMATER
- BRIE MED OLIVEN
- SKIVER AF MELLEMLAGRET OST MED JORDBÆR SYLTETØJ
- 1/2 AVOCADO MED CHILI OLIE OG MANDLER
- HJEMMERØRT KYLLINGESALAT MED MAYONNAISE OG BACON

SØDT

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

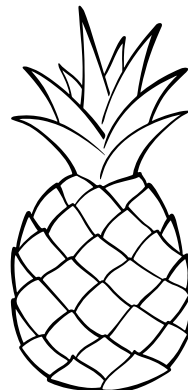
HERTIL SERVERES BRØD MED SMØR OG FRISK FRUGT

PRIS 164,-

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-ELLER APPELSINJUICE, JORDBÆR/KARAMEL/VANILJE-SHAKE ELLER VARM KAKAO MED FLØDESKUM

81,-

VEGETAR OMELET

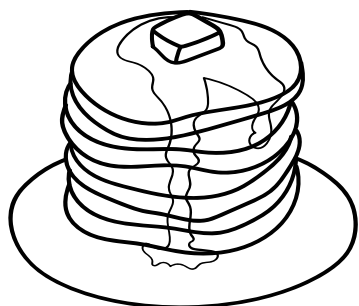
OMELET MED TOMAT, LØG OG KARTOFLER, GRATINERET MED OST. SERVERES MED BRØD OG SMØR

127,-

VICTORIA OMELET

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

127,-



VICTORIAS MORGENCOMPLET

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

81,-

BOLLE MED OST

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

61,-

ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE **30,-**

FRISKPRESSET APPELSINJUICE **42,-**

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

CASTELLO PROSECCO – NOK TIL 2 **72,-**

MIMOSA MED FRISKPRESSET JUICE **55,-**

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

FROKOST BØF



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

159,-

HERTIL ANBEFALER VI: SCHØITZ MØRK MUMME

**TILBUDET GÆLDER
HVER DAG FRA
10.00-16.00**

**FRA 16.00-20.30
209,-**

TAVLE TILBUD

FORRET

CARPACCIO AF RØGET LAKS PÅ EN BUND AF
RYGEOSTCREME OG SPRØDE SALATER. HERTIL SEMI-
DRIED TOMATER OG FENNIKEL CRUDITE

HOVEDRET

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

DESSERT

LUN VAFFEL MED CREMET VANILJEIS, FLØDESKUM
OG CHOKOLADESAUCE

2 RETTER: 249,-

2 RETTER INKL. 2 GLAS AF HUSETS VINE: 359,-

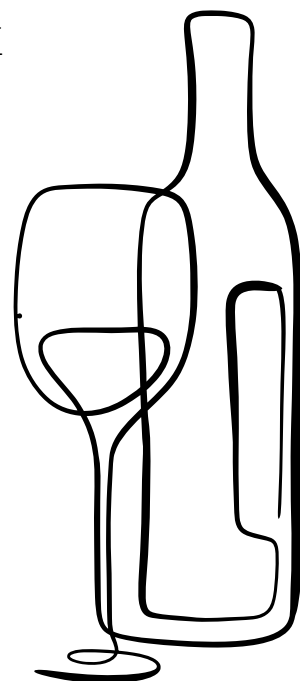
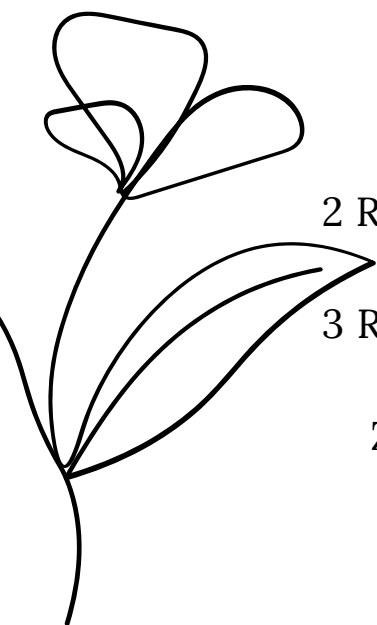
3 RETTER: 279,-

3 RETTER INKL. 3 GLAS AF HUSETS VINE: 445,-

LAUDRUP ROSÉ TIL FORRET

ZINFANDEL, CALIFORNIEN TIL HOVEDET

HUSETS PORTVIN TIL DESSERT



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
79,-

DOBBELT SNACKKURV

DOBBELT OP PÅ ALT DET GODE
143,-

HVIDLØGSBRØD

GRATINERET MED CHEDDAROST
51,-

PANERET KÆMPE REJER

PÅ EN BUND AF SPRØDE SALATER,
SERVERET MED CHILI MAYO.
81,-

VARMRØGET LAKS

PÅ EN BUND AF RYGEOST CREME,
DERTIL ASPARGES, CITRON, FENNIKEL
CRUDITE OG GRISSINI
81,-

BURATTA

PÅ EN BUND AF SPRØD SALATER, DERTIL
SEMI-DRIED TOMATER, GRISSINI,
OLIVEN OG BALSAMICO GLACE
81,-

NACHOS "VICTORIA DE POLLO"

NACHOS GRATINERET MED
CHEDDAROST, TOPPET MED KYLLING
134,-
ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

NACHOS CON SALSA SIESTA

NACHOS GRATINERET MED
CHEDDAROST.
123,-
ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

NACHOS CON CARNE

NACHOS GRATINERET MED
CHEDDAROST, TOPPET MED HAKKET
OKSEKØD
141,-
ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

VORES NACHOS SERVERES M.

CREME FRAICHE, GUACAMOLE

OG SALSA VED SIDEN AF.



SALTCHIPS

39,-

PEANUTS

39,-

HUMMUS

HUMMUS MED OLIVEN, SEMI-DRIED
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

175,-

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

CÆSAR SALAT ALA VICTORIA

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

155,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO
ITALIEN, VENETO

SALAT MED REJER

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

176,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

FALAFEL SALAT

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

155,-

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.

151,-

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE

VICTORIAS "FISKETALLERKEN" (EN KOLD ANRETNING)

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

SERVERES PÅ EN BUND AF SPRØDE
SALATER.

191,-

VINANBEFALING: BARDOLINO CHIARETTO
CLASSICO ROSÉ, FABIANO

STJERNESKUD

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

197,-

VINANBEFALING: SAUVIGNON BLANC, NEW
ZEALAND, MARLBOROUGH

ORIENTALSK STJERNESKUD

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

197,-

ØLANBEFALING: ANARKIST FIZZY LIME IPA

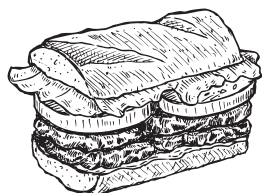
FISH `N` CHIPS

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

151,-

ØLANBEFALING: ROYAL BLANCHE





CAFÉKLASSIKERE



RUSTIK LAKSESANDWICH

RUSTIK GROVBOLLE SMURT MED HUSETS DRESSING, FYLDT MED SALAT, KOLDRØGET LAKS, SEMI-DRIED TOMATER, HYTTEOST OG SALT MANDLER

159.-

ØLANBEFALING: ALBANI MOSAIC IPA

CLUBSANDWICH ALA VICTORIA

LYST BRØD SMURT MED KARRYDRESSING, FYLDT MED SALAT, KYLLINGEINDERFILET, TOMAT, AGURK OG BACON

159.-

ØLANBEFALING: ANARKIST, FIZZY LIME IPA

PARISERBØF

(TIL DEN MEGET SULTNE)

STOR OG FLOT PARISERBØF MED ÆGGEBLOMME, KAPERS, RØDBEDE, PEBERROD OG RÅ LØG

191,-

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

SIDE ORDER?

POMMES FRITES MED POMMES SAUCE
ELLER

OVNBAGTE PETIT KARTOFLER
MED HUSETS DRESSING

20,-

EKSTRA DYPPELSE?

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

TAPASTALLERKEN

RUGBRØD SMURT MED PESTO, TOPPET MED AVOCADO OG GRANA PADANO. HERTIL VARMRØGET LAKS MED RYGEOSTCREME, OLIVEN, SALT MANDLER, BRIE, ØLPØLSER, GRISSINI SAMT SERRANOSKINKE MED SEMI-DRIED TOMATER.

171,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO, ITALIEN, VENETO

SMØRREBRØD

(SÆLGES SÅ LÆNGE LAGER HAVES)

DYRLÆGENS NATMAD

SALTKØD, LEVERPOSTEJ, SKY OG LØG

LUN FISKEFILET

FISKEFILET, REMOULADE, CITRON OG REJER

KYLLINGESALAT

KYLLINGESALAT, BACON OG RÅ LØG

RULLEPØLSE

RULLEPØLSE, SKY OG RÅ LØG

REJEMAD

ÆG, REJER, MAYONAISE OG KARSE

SKINKEMAD

SKINKE, ITALIENSK SALAT, AGURK OG TOMAT

ROASTBEEF

ROASTBEEF, REMOULADE, RISTEDE LØG OG PEBEROD

LEVERPOSTEJ

LEVERPOSTEJ, RISTEDE SVAMPE OG BACON

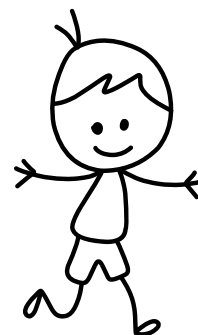
DE SYV ØVRIGE STYKKER • 59,- PR. STK.

LUN FISKEFILET • 69,- PR. STK.

**VI ANBEFALER: 2 STK. PR. PERSON
TIL DEN SULTNE: 3 STK.**



PASTA & BAMBINO



PASTA CON FUNGI

PASTA I EN CREMET SVAMPESAUCE, TOPPET MED BACON OG SEMI-DRIED TOMATER. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

141,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

PASTA GORGONZOLA

PASTA I EN CREMET GORGONZOLASAUCE TOPPET MED BACON OG SEMI-DRIED TOMATER. VÆLG MELLEM ALM PENNE ELLER FULDKORNSSPAGHETTI

141,-

VINANBEFALING: CHARDONNAY SONOMA
COUNTY, RODNEY STRONG

SPICY PENNE ALLE VODKA

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

141,-

ØLANBEFALING: ANARKIST, FIZZY LIME IPA

PASTA CARBONARA ALA VICTORIA

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

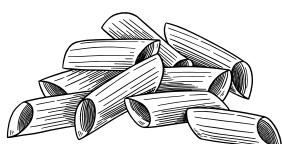
141,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO,
ITALIEN, VENETO

PASTA MED KØDSSOVS

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

141,-



FRIT VALG 67,-

(TIL OG MED 15 ÅR)

"CHICKY"

STEGT KYLLINGEINDERFILET MED KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

"HAPPY BAMBINO BURGER"

BØF AF HAKKET OKSEKØD MED 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 MED OST OG SERVERES MED CREME FRAICHE, SALSA OG GUACAMOLE VED SIDEN AF.
ØNSKES KYLLING + **10,-**

FISKEFILET

SERVERES MED REMOULADE, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

KYLLINGENUGGETS

SERVERES MED KETCHUP, DERTIL POMMES ELLER OVNBAGTE KARTOFLER

PASTA MED KØDSSOVS

PASTA MED KØDSSOVS TOPPET MED FLAGER AF GRANA PADANO.

STEAKS & LAKS



LAKSESTEAK

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

241,-

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

OKSEMØRBRAD

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

297,-

OPGRADER TIL 220 G BØF 327,-

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

VICTORIAS "STEAK OG SALAT"

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

276,-

OPGRADER TIL 250 G BØF 306,-

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

TILKØB SAUCER:

BEARNAISESAUCE 22,-

RØDVINSSAUCE 22,-

GORGONZOLASAUCE 26,-

GRØN PEBERKORNSAUCE 26,-

SKOVSVAMPESAUCE 26,-

PEBERSTEAK

200 G AF MØR OKSEFILET SERVERET MED GRØN PEBERKORNSAUCE OG ÅRSTIDENS GRØNT.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES

KR. 286,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 316,-

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

BØF VICTORIA

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

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES SAMT VALGFRI SAUCE

KR. 296,-

OPGRADER TIL 250G BØF 326,-

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

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

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES.

276,-

OPGRADER TIL 250 G BØF 306,-

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME



LØRDAG AFTEN

fra kl. 16.00 til 20.30

HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

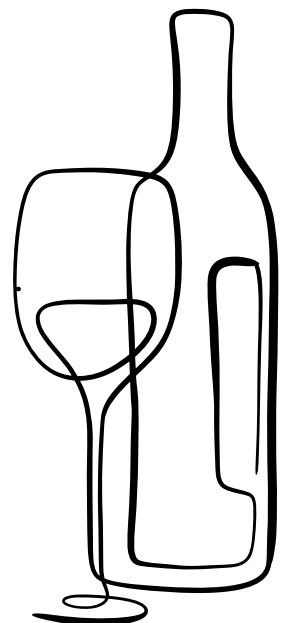
200 G AF MØR OKSEFILET TOPPET MED
HVIDLØG, SERVERET MED ÅRSTIDENS
GRØNT, OG KRYDDERSMØR.
DERTIL OVNBAGTE PETIT KARTOFLER
ELLER POMMES FRITES.

HERTIL ANBEFALER VI:
"7 DEADLY ZINS" OLD VINES ZINFANDEL.
CALIFORNIA
1/1 FLASKE 331,-

NORMALPRIS 276,-

NU 204,-

SOM 250 G BØF 224,-



BURGERE



VÆLG MELLEM BRIOCHE- ELLER CIABATTABOLLE.

SERVERES MED OVNBagte PETIT KARTOFLER M. HUSETS DRESSING

ELLER POMMES FRITES M. POMMES FRITES-SAUCE.

ALM BURGER

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

158,-

ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

BACON BURGER

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

164,-

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

CHEESE BURGER

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

164,-

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

BACON CHEESE BURGER

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

169,-

ØLANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

MEXI BURGER

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

169,-

ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

BLUE CHEESE BURGER

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

174,-

ØLANBEFALING: ALBANI 1859

GIGA BURGER - Med masser af det hele

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

219,-

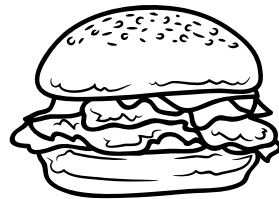
ØLANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

VICTORIAS BURGER

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

166,-

ØLANBEFALING: ALBANI 1859



KYLLINGE BURGER

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

164,-

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

PANERET KYLLINGE BURGER

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

164,-

ØLANBEFALING: ANARKIST BLOODY WEIZEN

3 LÆKRE SLIDERS

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

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

MINI BRIOCHE BOLLE MED TRØFFELMAYO, PANERET KYLLING OG SALAT

179,-

ØLANBEFALING: NEW YORK LAGER

DESSERTER



BELGISK VAFFEL

LUN VAFFEL MED CREMET VANILJEIS,
FLØDESKUM OG CHOKOLADESAUCE

71,-

BANANASPLIT

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

71,-

CRÈME BRÛLÉE

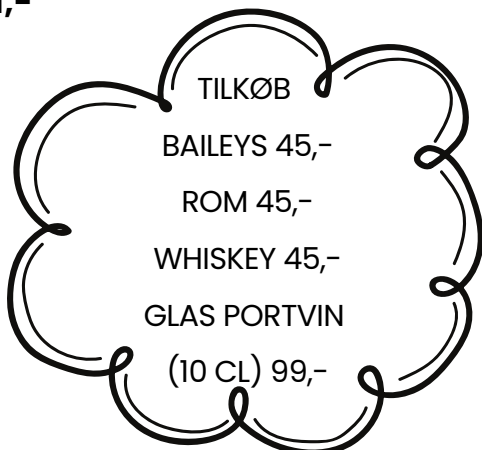
FLØJLSBLØD CRÈME BRÛLÉE MED
SPRØD KARAMELLISERET TOP, SERVERET
MED FRISKE RÅSYLTEDE SKOVBÆR

71,-

AMERIKANSKE PANDEKAGER

AMERIKANSKE PANDEKAGER MED
CREMET VANILJEIS, FLØDESKUM,
CHOKOLADESAUCE OG VAFFELRØR

71,-



CAMEMBERT

FRITURESTEGT CAMEMBERT SERVERET MED
SØD SOLBÆRMARMELADE OG SPRØDT
RISTET BRØD

71,-

KAGE OG TÆRTE

SPØRG VENLIGST TJENEREN FOR DAGENS
KAGE / TÆRTE

42,-

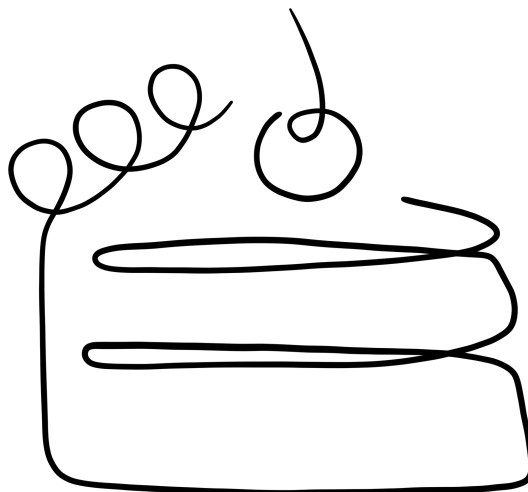
VICTORIAS KAFFE, THE ELLER

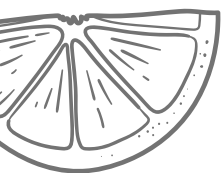
KAKAOMENU

DAGENS KAGE ELLER TÆRTE MED EN KOP
KAFFE, THE ELLER VARM KAKAO MED
FLØDESKUM

61,-

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





DRIKKE



KOLDE DRIKKE

KILDEVAND 34,-

GLAS ISVAND MED CITRUS 22,-

KANDE ISVAND MED CITRUS 37,-

JUICE FRA KARTON 30,-
(ÆBLE ELLER APPELSIN)

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 42,-

KOLDE SHAKES 30,-
(VANILJE, KAMEL ELLER JORDBÆR)

ØKOLOGISK SAFT ADELHART 39,-
(HYLDEBLUMST ELLER RABABER)

ØKOLOGISK LEMONADE ADELHART 39,-
(CITRON OG LIME)

SODAVAND

30 CL 43,- • 50 CL 58,- • 75 CL 73,-

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 50,-

FADØL

30 CL 49,- • 50 CL 69,- • 75 CL 91,-

ODENSE PILSNER

ODENSE CLASSIC

SPECIAL ØL

30 CL 52,- • 50 CL 74,- • 75 CL 96,-

HØR TJENEREN OM VORES UDVALG AF
SPECIALØL

SHANDY

30 CL 45,- • 50 CL 64,- • 75 CL 85,-

50% ØL, 50% LEMON SODAVAND

ALKOHOLFRIE ØL

PILSNER ELLER CLASSIC 41,-

HAZY IPA 0.5% 47,-

DRINKS

FRIT VALG 77,-

APEROL SPRITZ

MANGO SPRITZ

DARK AND STORMY

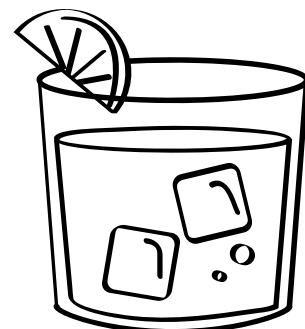
GIN TONIC

GIN LEMON

GIN HAZZ

FILUR

WHITE RUSSIAN





KAFFE



ALLE VORES KAFFER KAN LAVES PÅ HAVREMÆLK

ALM KAFFER

KAFFE	30,-
AMERICANO	30,-
CAPPUCCINO	51,-
FLAT WHITE	51,-
MACCHIATO	51,-
LATTE	51,-
(STOR LATTE + 10 KR)	
ESPRESSO	27,-
DOBBELT ESPRESSO	37,-
CORTADO	40,-

KAFFE TILKØB

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

VARME DRIKKE

VARM KAKAO M. FLØDESKUM 31,-
(STOR KAKAO + 10KR)

CHAI LATTE 41,-
(VANILJE ELLER TIGER SPICE)

CHOKOLADE MED MÆLK 31,-

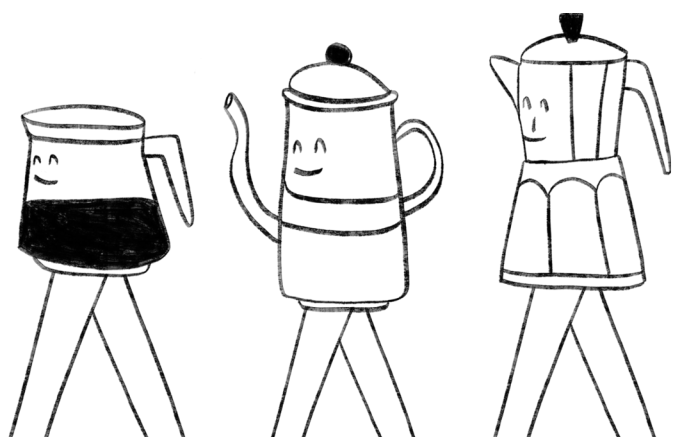
CHOCOCINO 41,-

KOLD KAFFE

ICED LATTE 51,-

ICED MACCHIATO 51,-

ICED CHAI 41,-
(VANILJE ELLER TIGER SPICE)



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) 61,-

1/2 FLASKE 137,-

1/1 FLASKE 262,-



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) 67,-

1/2 FLASKE 147,-

1/1 FLASKE 272,-

LENTZ RIESLING

FRANKRIG, ALSACE

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

GLAS (15 CL) 69,-

1/2 FLASKE 161,-

1/1 FLASKE 301,-

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) 79,-

1/2 FLASKE 187,-

1/1 FLASKE 352,-

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 frugtig 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 72,-

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) 63,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-

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) 63,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-

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) 61,- • 1/2 FLASKE 137,- • 1/1 FLASKE 252,-



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 331,-

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 391,-

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 527,-