

Kafe Kapers Menu

Den lette brunch • 175 G L

Blåbærskyr m. granola – ost og rugbrød
falafel m. avocadodip – skåret frugt
røræg – hummus m. rugkiks – røget laks
pommes røsti – solmoden avocado m.
ristet sesam – amerikansk pandekage m.
sirup og bær

Den tunge brunch • 175 G L N

Grillet chorizo – stegte cocktailpølser
serranoskinke – skåret frugt – røræg
sprød bacon – pommes røsti
blåbærskyr m. granola – ost og rugbrød
amerikansk pandekage m. sirup og bær

Omelet med parma • 145

Parmaskinke – purløg – parmesan
ost – brød – smør

Yoghurt m. müsli • 85

Græsk yoghurt – müsli – frisk frugt

Brød m. ost • 98

Brie – skiveost – brød – smør

Croissant • 50

2 mini smørcroissanter – smør

Røræg m. bacon • 130

Æg – bacon – sprød salat
tomater – brød – smør

Rugbrød m. avocado • 88

Citron – karse

Avocado m. hytteost • 88

Hytteost – chili – saltede mandler

Brunch pandekager • 80/95

2 eller 3 pandekager – sirup

Prøv vores brunch buffet alle lørdage, søndage og helligdage om sommeren

Brunch / morgenmad
indtil 14.30



add-ons

Ekstra oksefilet 40,-

Ekstra kylling 40,-

Ekstra bøf 40,-

Ekstra bacon 15,-

Ekstra cheddar 10,-

Ekstra jalapeños 7,-

BURGER

Okseburger • 170 G L N

200g dansk oksekød – cheddarost – salat
tomat – pickles – små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

Kyllingeburger • 170 G L N

Stegt kylling – tomat – guacamole – pickles
små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

Steakburger • 180 G L N

Oksefilet – salat – pickles – cheddarost – tomat
små ovnbagte kartofler m. pesto
chilimayo – ketchup

DANSK

Til kl. 16

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød • 160 pr. person

Hønen • 85 G L

Hønsesalat – asparges – bacon – urter
salat

Skaldyret • 85 G L

Skaldyrssalat m. dild – mayo – citron
salat – tomat

Avocadoen • 85 G L N

Avocado – hjemmelavet pesto – syltede løg

Vikingen • 85 G L

Dansk roastbeef – pickles – peberrod
rødbede – ristet løg

Ægget • 85 G L

Æg – rejer – tomat – mayonnaise
brøndkarse

Nachos

Nachos / Supreme / Thai Supreme

• 145 / 150 / 160 L

Tortillachips – (kylling) – (thai beef)
cheddarost – salsa – guacamole – creme fraiche
jalapeños – oliven

Børnemenü

Okseburger el. kyllingeburger • 95 G

Oksekød el. kylling – agurk – tomat
små ovnbagte kartofler – ketchup

Pasta penne • 95 L

Pasta med flødesauce – frisk spinat
tomat – parmesan

Dessert

Chokoladecake – Gulerodskage

Æble/karameltærte • 70 G L N

Serveres med creme fraiche el. flødeskum

Crème brûlée • 75 N

SALATER

Cæsarsalat m. kylling • 158 G L

Kylling – hjertesalat – parmesan
tomat – hjemmelavet cæsar dressing
urter – croutoner
+ bacon 8

Thai Beef salad • 168 N

Krydret dansk oksekød m. glasnudler
ingefær – chili – bønnespirer – cashew
agurk – gulerødder – koriander – mynte

Reje/krebsehalesalat • 165

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale
avocado – citron – tomat
salat – hjemmelavet pesto

Grillede portobellosvampe • 165

Grillede portobellosvampe
gratineret med mix af mandler,
gedeost og parmesan
hjemmelavet pesto

Avocadosalat • 160

Avocado – hjemmelavet pesto
tomat – perle mozzarella
blandet salat – rød løg
+ kylling 20,-

SANDWICHES

Grillet portobello sandwich • 158 G L N

Gratinerede portobellosvampe – gedeost
parmesan – salat – sandwichdressing
hjemmelavet pesto – agurk – tomat

Sandwich m. røget laks • 158 G L

Røget laks – hytteost – rævesovs – salat
tomat – agurk – sandwichdressing

Reje/krebsehalesandwich • 160

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale – salat
avocado – mayo – citron – sandwichdressing
tomat – agurk – hjemmelavet pesto

Klassisk Clubsandwich • 158

Kyllingebryst – bacon – salat
agurk – tomat – karrydressing

Club Deluxe m. avocado, mozzarella +20,-

HOVEDRETTER

kød

Oksefilet • 205 L N

200g New Zealandsk oksefilet
hvidløgsmarinerede asparges og
grønne bønner – serveres med
små ovnbagte kartofler m. pesto
samt sauce bearnaise

Ribeye • 245 L N

Mør 300g New Zealandsk ribeye
hvidløgsmarinerede asparges og
grønne bønner – serveres med
små ovnbagte kartofler m. pesto
samt sauce bearnaise

Pariserbøf • 175 G L

200 g hakkebøf – sprødt brød
peberrod – pickles – løg
syltede rødbeder – æggeblomme

Chili con carne • 175 L

Serveres med ris el. tortillachips – salsa
creme fraiche – salat

fisk

Stegt laks i miso • 185 L

Laks med ris – cremet hummersauce
kapers – hvidløgsmarinerede asparges
og grønne bønner

Marinerede tigerrejer • 155 N

Tigerrejer marineret i chili og koriander
salat – tomat – hjemmelavet pesto

pasta

Pasta Pesto • 145 G L N

Pasta penne – cremet flødesauce
hjemmelavet pesto – stegte svampe
soltørret tomat – parmesan
+ kylling 20

Pasta Laks • 165 G L

Pasta penne – cremet tomatsauce
røget laks – champignon – tomat

Pasta Penne • 145 G L

Pasta penne – cremet flødesauce
tomat – spinat – parmesan
+ kylling 20

tapas

Tapastallerken • For 1 pers. 169

For 2 pers. 275 L N

Røget laks m. krydret sennep
parmaskinke – tigerrejer – kalkun
chorizo – mozzarella – brieost
hummus – oliven – oliventapenade
artiskokpuré – artiskokhjerter
hjemmelavet pesto (efter 16.00)

Vegetartallerken • 155

Stegt aubergine
hummus – artiskok – asparges
oliventapenade – blandet salat
avocado – bagte tomater
(efter 16.00)

suppe

Tomatsuppe • 155

Vælg mellem
mild eller spicy

Tomater
creme fraiche – purløg
sprøde croutoner

G L

Side orders

& snacks

SMÅ OVNBAGTE KARTOFLER • 60

L N

SALTEDE MANDLER • 50

N

PEANUTS • 50

N

OLIVEN • 50

Vores markerede retter
indeholder:

G = Gluten L = Laktose
N = Nødder

Vores vegetarretter er
markeret med:

