

Den lette brunch 175,-

Ost og rugbrød – avocadocreme m. rugkiks
røræg – hjemmelavet falafel m. hummus
avocado m. ristede sesamfrø
skåret frugt – blåbærskyr m. granola
amerikansk pandekage m. sirup og bær

Den tunge brunch 175,-

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

Morgenmad

Morgenkomplet 125,-
Ristet rugbrød – røræg
skiveost – jordbærmarmelade
blåbærskyr med granola

Serrano omelet 145,-
Serranoskinke – cheddarost
salat – solmodne tomater

Pandekager 115,-
3 pandekager – nødder
chokoladesauce – bær

Stor smørcroissant 50,-
Friskbagt fransk croissant



BURGER

add-ons

Ekstra bøf 40,-

Ekstra ost 15,-

Ekstra bacon 15,-

Ekstra kylling 40,-

Ekstra jalapeños 10,-

Vi steger som udgangspunkt vores bøffer medium

Klassisk burger 170,-
200g oksekød – sprød bacon – cheddarost – løg
pickles – tomat – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

American BBQ burger 170,-
200g oksekød – bløde løg – cheddarost – sprød bacon
pickles – tomat – hjemmelavet barbecue sauce lavet på whisky
sprøde pommes frites m. persille havsalt eller
sweet potato fries – chilimayo – ketchup

Kyllingeburger 170,-
180g kyllingebryst – sprød bacon – tomat – cheddarost – løg
karrymayo – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – chilimayo – ketchup

Gedeost burger 175,-
200g oksekød – gedeost – sprød bacon
løg – pickles – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – ketchup – chilimayo

Veggie burger 170,-
Vegetar bøf af rødbede, svampe og bønner – hummus
tomat – rødløg – pickles – yoghurt dressing m. mynte
pommes frites m. persille havsalt eller sweet potato fries
chilimayo – ketchup

Trøffel burger 175,-
200g oksekød – trøffelmayo – cheddar– bløde løg – løgringe
tomat – pickles – salat – sprøde pommes frites m. persille havsalt
eller sweet potato fries – ketchup – chilimayo



DANSK

Til kl. 16:30

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød pr. pers. 170,-

+ Linie aquavit, 4 cl. 35,-

Æg & rejer 90,-
Æg – rejer – solmoden tomat
mayonnaise – urter – rugbrød

Fisken 90,-
Paneret rødspættefilet – citron
dild – remoulade – rugbrød

Kartoffel 90,-
Kartoffel – ramsløgsmayonnaise – bacon
rødløg – purløg – urter – rugbrød

Avo Avocado 90,-
Solmoden avocado – hjemmelavet pesto
syltede løg – rugbrød

Tatar 90,-
Oksetatar – pickles – peberrod – rødløg
rødbede – rå æggeblomme – rugbrød

nachos

Nachos / Supreme 145 / 155,-
Tortillachips – (kylling) – cheddarost – salsa
guacamole – creme fraiche – jalapeños

SANDWICHES & SALATER

Vegetarsandwich 155,-
Flødeost – ærtecreme – squash – sprød salat
avocado – tomat – rødløg – lyst sandwichbrød
Til 16:30

Tunsandwich 155,-
Tunmousse – tomat – rødløg
krydderurter – sprød salat – lyst sandwichbrød
Til 16:30

Laksesandwich 155,-
Røget laks – flødeostcreme – urter – sprød salat
tomat – rødløg – lyst sandwichbrød
Til 16:30

Clubsandwich 158,-
Grillet kyllingebryst – æg – sprød bacon
tomat – rødløg – karrymayo – sprød salat – lyst sandwichbrød
Til 16:30

Cæsarsalat 158,-
Stegt kyllingebryst – hjertesalat
parmesan – tomat – croutoner – cæsardressing

Chevre Chaud 158,-
Bagt gedeost – sprød salat – oliven – pinjekerner
marinerede edamamebønner – soltørret tomat – vinaigrette

Salat m. grillet tun 175,-
Lynstegt tun – frisk chili – solmoden avocado
miso – perle mozzarella – frisée

Avocado salat 145,-
Solmoden avocado – tomat – rødløg
pesto – perle mozzarella – frisée
+ kylling eller røget laks 30,-

HOVEDRETTER

kød

Oksetatar 195,-
Rørt oksetatar – purløg – estragon – peberrod
cornichoner – æggeblomme (rørt i)
syltede sennepsfrø – crispy løgringe
pommes frites eller sweet potato fries

Ribeye 255,-
Mør 300g New Zealandsk ribeye
hjemmelavet bearnaise sauce eller peber sauce
pommes frites eller sweet potato fries

pasta & risotto

Trøffel pasta 185,-
Pasta – kylling – trøffelcreme
sprød bacon – parmesan – trøffelolie

Risotto 175,-
Friske svampe – parmesan – risottoris
trøffelolie

fisk

Fish n’ Chips 175,-
Med hjemmelavet tatarsauce
syltede løg – urter
pommes frites

Grillet tunbøf 185,-
Tunbøf – avocadocreme – chili
sprød salat – miso

Spicy tuntatar 195,-
Tun – chilimayo – avocado – æble
sesam – dild – agurk
frisk chili – pommes frites

Ovnbagt laks 195,-
Ovnbagt laks m. citron og dild
karamelliseret selleripuré

suppe

Årstidens suppe 165,-
Spørg venligst tjeneren

QUESADILLA

Mexicansk specialitet

Grillet kyllingebryst
cheddarost – creme fraiche
salat – guacamole – salsa
185,-

TAPAS

12 mdr. modnet serrano,
pikant italiensk salami,
Finocchiona fennikelpølse,
2 slags snackpølser,
anderilette, 2 slags ost,
soltørret tomatppenade,
grillet artiskok

Tapas for 1 169,-
Tapas for 2 279,-

SideORDERS

Oliven 65,-
Blandede oliven

Nachos chips 70,-
Chips – guacamole – salsa

Grøn salat 65,-
m. passions vinaigrette

Tomatsalat 70,-
m. mozzarella og pesto

Råstegte kartofler 75,-
m. chilimayo

Pommes frites 70,-
m. chilimayo & ketchup

Sweet potato fries 75,-
m. chilimayo & ketchup

DESSERT

Gl. dags æblekage 75,-
Hjemmelavet
Æblekompot – hvid chokolade
creme – crumble

Flamberet citrontærte 70,-
Med marengs

Ugens kage 65,-
Spørg tjeneren

Creme brulée 75,-
Flamberet vaniljecreme

BORNU MENÙ

Pasta Pesto 95,-
Pasta – grillet kyllingebryst
hjemmelavet pesto

Fish ’n’ Chips 95,-
Med sprøde pommes frites med
persille havsalt og remoulade

Saft & sodavand

Adelhardt Øko <i>Hyldeblomst eller Solbær</i>	52,-
Sodavand 40 cl <i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Danskvand, Faxe Kondi 0 kcal, Faxe Kondi Appelsin 0 kcal</i>	52,-
Flaskesodavand <i>Tonic, Ginger beer (øko)</i>	52,-
Presset appelsinjuice	65,-
Isvand	15,-
Juice <i>Ananas, Æble, Appelsin eller Tranebær</i>	54,-

Øl

	40 cl
Royal Pilsner	65,-
Royal Classic	65,-
Royal Blanche	69,-

The & Økologisk kaffe

Espresso	38,-	dbl.	45,-
Cappuccino			48,-
Cortado			42,-
Cafe Latte <i>Havremælk +5kr.</i>			55,-
Sirup <i>Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>			+8,-
Americano			48,-
Iskaffe <i>Havremælk +5kr.</i> <i>Sirup:Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød</i>			65,-
Husets luksus the (1 x gratis refill)			48,-
<i>Earl grey:</i> Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin			
<i>Kvæde:</i> Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde			
<i>Breakfast:</i> Sort og hvid ceylon the			
<i>Bjergblomst:</i> Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster			
<i>Tivoli:</i> Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin			
<i>Fuldmåne:</i> Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme			

Hjemmelavet Isthe

Citron – citron, citronsirup og isvand	59,-
Fersken – appelsin, ferskensirup og isvand	59,-

Limonade

Hjemmelavet – Tørstslukkende og velsmagende limonade, brygget på danskvand, hyldeblomst, frisk citrusfrugt og passionsfrugt.	70,-
---	------

Hvidvin

Copper Lane Chardonnay , <i>Swartland, Sydafrika</i>	85 / 345,-
Moselland Riesling , <i>Mosel, Tyskland</i>	89 / 365,-
Farmer’s Block, Chenin-Viognier , <i>Western Cape, Sydafrika</i>	95 / 395,-

Rødvin

Copper Lane, Shiraz/Merlot , <i>Swartland, Sydafrika</i>	85 / 345,-
Silver Mountain, Zinfandel , <i>Californien, USA</i>	89 / 365,-
Farmer’s Block, Shiraz-Carbenet , <i>Western Cape, Sydafrika</i>	95 / 395,-

Rosé

Mimi Provence Rosé , <i>Frankrig</i>	89 / 355,-
Mimi Provence Rosé, MAGNUM , <i>Frankrig</i>	1,5L 590,-

Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut , <i>Spanien</i>	85 / 345,-
NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé , <i>Spanien</i>	85 / 345,-

Cocktails & Pitchers

Mango Express <i>Gin – mango sirup – økologisk tranebær – lime</i>	105,-	385,-
Champagne Passion <i>Vodka – passions puré – champagne – gomme</i>	105,-	385,-
Aperol Spritz <i>Aperol – cava – appelsinskive – hemmeligt twist</i>	105,-	385,-
Sangria	105,-	385,-

Dobbelt +3cl. 30,-

Triple +6cl. 60,-



Den Blå Hund



cafe_denblaahund