

CAFÈ KLIMT

MORGENMAD Mandag til Søndag 10-15

BRUNCHBUFFET WEEKEND 10:00 – 15:00 (fra september)

Røræg, sprød tørsaltet bacon, landskinke, rullepølse, spegepølse, forskellige oste, græsk yoghurt med mysli & hjemmelavet bærkompot, friske salater, pandekager, frisk frugt, fri filterkaffe, te og meget mere.

Pris 139,- (Børn under 11 år halv pris)

På Cafe Klimt sammensætter du selv din morgenmadsmenu, retterne serveres med brød & smør

Pris: 3 stk. 95,- / 5 stk. 135,- / 7 stk. 165,-

Kød & fisk

Stegt bacon & pølser
Varmrøget ørred med tartarsauce
Hønsesalat

Mejeri

Røræg øko. m. purløg
Spejlæg øko. m. purløg
Thiese morgenost
Blåbærskyr m. blåbær, mysli & ahornsirup

Grønt

Groft grønt Hummus
½ avocado med citronmayonaise & mandler
½ grape med brændt sukker

Til den søde tand

Pandekager m. ahornsirup
Hjemmelavet vaffel, blåbær og jordbær

OMELETTES, serveres med salat, brød & smør

Omelet vegetar med ost og grøntsager	84,-
Omelet bacon, kartoffel & ost	94,-
Ostemad	49,-
Avocadomad med syltet rødløg & hytteost	69,-

For spørgsmål ang. allergener henvend dem til personalet

CAFÈ KLIMT

FROKOST Mandag til Søndag 12–15

Kartoffelmad Kartofler, radise, purløg, bacon, syltet rødløg & hjemmelavet urtemayo	79,-	Laksesalat Edemamebønner, radiser, rødkål, forårsløg, sesamfrø, serveres med brune ris	119,-
Gratineret rødspætte Rødspætte med hjemmerørt remoulade, kapersfrugter, salat, tomater & citronolie	99,-	Tigerrejersalat Edemamebønner, radiser, rødkål, forårsløg, sesamfrø, ingefærdressing, serveres med brune ris	119,-
Rejemad Kogte æg, hjemmerørt mayonnaise, kaviar, crudite, citron & dild	79,-		
		BURGER – (Alle burgere er inkl. sprøde fritter, & hjemmelavet aioli)	
Dampede blåmuslinger med urter Blåmuslinger i hvidvin, urter & grøntsager	119,-	Klimt Burger Tomat, syltet agurk, rødløg, grøn mayonnaise, Frisee salat og bacon	139,-
SALATER			
Salade Chevre Chaud Gratineret gedeost på ristet brød, grøn salat, honning & sesam	129,-	Klimt Vegetar Burger Selleribøf, tomat, syltet agurk, pesto & frisee salat	129,-
Klimts salat med marineret kød Kødstrimler, edemamebønner, radiser, rødkål, forårsløg, sesamfrø, brune ris, ingefærdressing	119,-	Dagens suppe	69,-

Dagens kage 39,-

For spørgsmål ang. allergener henvend dem til personalet

CAFÈ KLIMT

AFTEN

Mandag til Lørdag 16 – 22 (Søndag 21)

FORRETTER

Dagens suppe	69,-
Bruschetta	69,-
Sweet & sour tomat, hvidløgsolie & basilikum	
Portobellosvampe	79,-
Syltet løg, pesto & parmesanost	
Antipasto	89,-
2 slags ost, tørret skinke, oliven, artiskok & pesto	
Dampede blåmuslinger med urter	119,-
Blåmuslinger i hvidvin, urter & grøntsager	
Laksetatar	99,-
Tatarsovs, rodfrugtchips, kapers, crudité & løg	

SALATER

Salade Chevre Chaud	129,-
Gratineret gedeost, grøn salat, honning & sesam	
Tigerrejersalat	119,-
Edemamebønner, radiser, rødkål, forårsløg, kaviar, sesamfrø, brun ris, ingefærdressing	

DESSERT

Gateau Marcel	89,-
Tiramisu	79,-
Pandekager med is og frugt	69,-

HOVEDRETTER

Karamelliseret spidskål	139,-
Valnødder, honning, pesto & stegte grøntsager	
Unghanebryst	169,-
Sæsonens grøntsager, kartofler & pesto	
Dagens fisk	179,-
Kartofler, pesto, sæsonens grøntsager & hvidvinssovs	
Entrecote 220 gr. Freygaard CHOCO - Finland, kartofler, sæsonens grøntsager	289,-
Linguine	159,-
Rejer, grøntsager i hvidvinsauce	
Ravioli Vegetar	139,-
Svampe, trøffel, spinat & parmesan	

BURGERE

Alle burgere er inkl. sprøde fritter, & hjemmelavet aioli

Klimt Burger	139,-
Tomat, syltet agurk, løg, grøn mayo, salat & bacon	
Klimt Vegetar Burger	129,-
Selleribøf, tomat, syltet agurk, pesto & frisee salat	

For spørgsmål ang. allergener henvend dem til personalet

CAFÈ KLIMT

KOLDE- & VARME DRIKKE

Espresso

Espresso	Single/Double	22,-/30,-
Cortado	Single/Double	28,-/34,-
Café au lait	Single/Double	35,-/42,-
Cappuccino	Single/Double	35,-/42,-
Café latte	Single/Double	35,-/42,-
Americano		35,-
Latte macchiato		44,-
Ice latte		49,-
Irish Coffe (4 cl.)		65,-
Kaffe Baileys (4 cl.)		65,-

Filterkaffe

Kop		29,-
Kande		65,-/80,-

Te & varme drikke

Te fra Østerlandsk thehus		45,-
Green quince - Imperial white - Ginger lemon - Sunshine tea		
Licorice - Orange Earl grey - Cool mint - Lady grey - Keemun - Rooibos.		
Chai Latte vanilje el. spiced		45,-
Varm kakao med flødeskum		40,-
Varm solbær, hyldeblomst el. Tranebærsaft		39,-

Kolde drikke

Coca Cola / Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon,	25 cl.	35,-
Ginger ale, Indian tonic		
Hjemmelavet lemonade	35 cl.	40,-
Hyldeblomst, tranebær saft	35 cl.	39,-
Appelsinjuice, friskpresset	35 cl.	49,-
Smoothies, Banan & Ingefær eller Jordbær & Hindbær	35 cl.	49,-
(Smoothies serveres ikke efter kl. 16:00)		

Ginger shot		25,-
San Pellegrino, Kildevand med brus	25 cl./75 cl.	30,-/55,-
Acqua Panna, Kildevand uden brus	75 cl.	45,-

CAFÈ KLIMT

VINKORT

Bobler

	Gl. Pris	Fl. Pris
Ruffino, Prosecco DOC Organic - Italien	65,-	325,-
Laurent Perrier La Cuvée Brut - Frankrig		650,-
Laurent Perrier Cuvé Rosée Brut - Frankrig		995,-

Rosé

Torres Mas Rabell, 2017 - Spanien	65,-	325,-
M Minuty Rosé - Provence Frankrig		495,-
M Minuty Rosé MAGNUM - Provence Frankrig		995,-

Hvide

Torres Mas Rabell, 2017 - Spanien	65,-	350,-
Domaine Les Salices Sauvignon Blanc, 2018 - Frankrig		350,-
Lumina Pinot Grigio, 2018 - Italien		375,-
Domaine Les Fumeés Blanches Sauvignon Blanc, ØKO 2019 - Frankrig		425,-
Jean Leon 3055 Chardonnay, ØKO 2018 - Spanien		450,-
Edna Valley Chardonnay, 2016 - Californien USA		495,-
Chateau de Sancerre, 2017 - Frankrig		595,-

Røde

Torres Mas Rabell, 2017 - Spanien	65,-	350,-
Domaine Les Salices pinot Noir, 2018 - Frankrig		350,-
Ruffino, Chianti Riserva 140 Anni 2015 - Italien		375,-
Jean Leon 3055 Merlot Petit Verdot, ØKO 2017 - Spanien		450,-
Louis M. Martini Cabernet Sauvignon, Sonoma 2014 - Californien USA		495,-
MacMurray Ranch Russian River Pinot Noir, 2014 - Californien USA		550,-
Cesari Ripasso Bosan, 2016 – Italien		595,-
Ruffino, Greponne Mazzi Brunello di Montalcino, 2013 – Italien		695,-

CAFÈ KLIMT

ØL & ALKOHOL

Øl

Carlsberg 4,5%	25 cl./50 cl.	35,-/50,-
Tuborg Classic	25 cl./50 cl.	35,-/52,-
Jacobsen Indian Pale Ale 6,6%	25 cl./45 cl.	45,-/50,-
Jacobsen Brown Ale 6,0%	25 cl./45 cl.	45,-/62,-

Bitter & Likør

Gammel Dansk	4 cl.	55,-
Fernet Branca	4 cl.	55,-
Baileys	4 cl.	55,-
Sambuca	4 cl.	55,-

Cognac

Leopold Gourmel VS	3 cl.	60,-
Camus "Ile de Ré"	3 cl.	90,-

Drinks

Negroni, Gin, Martini Rosso, Campari	99,-
Appletini, Vodka, apple juice, green apple syrup, lime juice	99,-
Daiquiri, Rom, sugar syrup, lime juice	99,-
Tom Collins, Gin, lemon juice, sugar	99,-