



Market Café

Velkommen til Market Café

Hos os handler mad om mere end smag. Det handler om nærvær, om at dele øjeblikke – og om at finde glæde i både det velkendte og det nye. Vores menukort hylder det danske køkken, krydret med klassikere fra hele verden og små overraskelser fra køkkenets kreative hjerte.

Uanset om du er på udkig efter et hurtigt måltid, en lang frokost, noget til børnene – eller bare god kaffe med noget sødt til, så er det dejligt at se dig her.

Velkommen. Vi tror, du vil føle dig hjemme.

Willkommen im Market Café

Für uns ist Essen mehr als nur Genuss – es ist ein Moment zum Innehalten, zum Teilen, zum Ankommen. Unsere Karte vereint dänische Klassiker mit modernen Gerichten, herzhaften Favoriten und kleinen süßen Freuden.

Ob Du einfach auf einen Kaffee vorbeischaust, Lust auf etwas Herzhaftes hast oder unsere Auswahl an Salaten, Smørrebrød und Kindertellern erkundest – wir wünschen Dir eine entspannte, genussvolle Zeit im Market Café.

Schön, dass Du da bist. Und: Velbekomme!

Welcome to Market Café

Here at Market Café, food is about more than taste. It's about moments – shared, savoured and remembered. Our menu celebrates Danish traditions, comfort classics and fresh creations made to bring sweetness and joy to your day.

Whether you're in the mood for a quick bite, a long lunch, something for the kids or simply good coffee and a sweet treat – it's great to see you here.

Welcome. We think you will feel at home.



Vegetarisk
Vegetarisch
Vegetarian



Vagansk
Vegan
Vegan



Fiskeret
Fischgericht
Fish dish



Lokal
Regional
Local

Allergene

K) indeholder andre animalske ingredienser (svinekød), L) indeholder andre animalske ingredienser (oksekød)

Tilsætningsstoffer

1 med farvestof, 2 med konserveringsmiddel, 3 med antioxidant, 4 med smagsforstærker, 5 med sukker og sødestoffer, 6 svovlet, 7 sortfarvet, 8 vokset, 9 med fosfat, 10 indeholder en kilde til phenylalanin, 11 koffeinholdig, 12 indeholder kinin, 13 med azofarvestof

Allergene

K) enthält andere tierische Bestandteile (Schwein), L) enthält andere tierische Bestandteile (Rind)

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Phosphat, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 mit Azofarbstoff

Allergene

K) contains other animal ingredients (pork)
L) contains other animal ingredients (beef)

Additives

1 with colouring, 2 with preservative, 3 with antioxidant, 4 with flavour enhancer, 5 with sugar(s) and sweetener(s), 6 sulphurised, 7 blackened, 8 waxed, 9 with phosphate, 10 contains a source of phenylalanine, 11 contains caffeine, 12 contains quinine, 13 with azo colouring

Supper & Salater

Suppen & Salate / Soups & Salads

 Cremet kartoffelsuppe Cremige Kartoffelsuppe Creamy potato soup	90 kr.	 Salat som tilbehør til hovedret Friske salatblade med radiser, rucola, agurk, tomat og brødchips, pyntet med karse	70 kr.
 med dansk pølse som tilvalg ^{2,3,K} auf Wunsch mit dänischer Bratwurst add Danish sausage	100 kr.	Beilagensalat Frische Blattsalate mit Radieschen, Rucola, Gurke, Tomaten und Brotchips, garniert mit Kresse	
 Kokoskarrysuppe med peberfrugt Med rød peber, kokosmælk og et strejf af karry Paprika-Kokos-Currysuppe mit roter Paprika, Kokosmilch und einem Hauch Curry Paprika and coconut curry soup With red pepper, coconut milk and a touch of curry		Side salad Fresh lettuce leaves with radish, rocket, cucumber, tomato and rye bread chips, garnished with garden cress	
 med rejespyd ^{2,3} mit Garnelenspieß with shrimp skewer	105 kr.	 Vital salat Friske salatblade med radiser, agurk, tomat, rugbrødscroutoner, kerner af frø, champignon og karse	
 med falafler på spyd mit vegetarischem Spieß with vegetarian skewer	110 kr.	Frische Blattsalate mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Roggen-Croutons, Kernen, Champignons und Kresse	
 Blandet salat Friske salatblade med radiser, agurk, tomat, karse og sprøde rugbrødscroutoner		Fresh lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, rye bread croutons, seeds, mushrooms and garden cress	
Gemischter Salat Frische Blattsalate mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Kresse und knusprigen Roggen-Croutons		Lille / Klein / Small Stor / Groß / Large	115 kr. 130 kr.
Mixed salad Fresh lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, garden cress and rye bread croutons		 Salat med røget laks ³ Frisk salatblanding med radiser, agurk, tomat, ærteskud, små røde pebre (sweet drops), rugbrødscroutoner og røget laks	
Lille / Klein / Small Stor / Groß / Large	95 kr. 110 kr.	Salat mit Räucherlachs Frischer Blattsalatmix mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Erbsensprossen, Sweet Drops, Roggen-Croutons und Räucherlachs	
Caesar salat ^{2,3,K} Romainesalat med kyllingestrimler, sprød bacon, cherrytomater, hjemmelavede croutoner og Grana Padano, serveres med klassisk Caesardressing	145 kr.	Salad with Smoked Salmon Fresh mixed lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, pea shoots, sweet drops peppers, rye bread croutons and smoked salmon	
Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Bacon, Kirschtomaten, hausgemachten Croutons und Grana Padano, mit klassischem Caesar Dressing		Lille / Klein / Small Stor / Groß / Large	135 kr. 160 kr.
Romaine lettuce with grilled chicken, crispy bacon, cherry tomatoes, homemade croutons and Grana Padano, served with classic Caesar dressing			

Vælg selv dressing til alle salater (undtagen Caesar salat)

Yoghurt² • Italiensk • Citronvinaigrette

Wähle bei allen Salaten Dein eigenes Dressing aus (ausgenommen Caesar Salat)

Joghurt² • Italienisch • Zitronenvinaigrette

Choose your own dressing for all salads (except Caesar salad)

• Yoghurt² • Italian • Lemon vinaigrette

Foretter og snacks

Vorspeisen und Snacks / Starters and snacks

Pizzaboller

50 kr.

Pizzabrötchen

6 ofenfrische Pizzabrötchen, serviert mit Kräuterbutter

Pizza rolls

6 oven-fresh pizza rolls served with herb butter

Chicken Wings^{2,3,9}

75 kr.

7 sprøde chicken wings serveret med en krydret salsadip

7 knusprige Chicken Wings, serviert mit würzigem Salsa-Dip

7 crispy chicken wings served with a savory salsa dip

Original Dansk Hot Dog med pommes frites^{1,2,3,K}

80 kr.

En klassisk dansk hotdog med pølse i hotdogbrød, toppet med ristede løg, syltede agurker, remoulade, ketchup og sennep, serveret med pommes frites. Vælg mellem en rød pølse eller en wienerpølse.

Original dänisches Hot Dog mit Pommes frites

mit Wurst im Hot Dog Brötchen, getoppt mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Remoulade, Ketchup und Senf, serviert mit Pommes frites. Wähle zwischen einem roten Würstchen und einem Wiener Würstchen.

Original Danish hot dog with French fries

with sausage in a hot dog bun, topped with crispy fried onions, pickles, remoulade, ketchup, and mustard, served with French fries. Choose between a red sausage and a Vienna sausage.

Kartoffelrösti

Sprøde kartoffelrösti med en lille sidesalat

Knusprige Rösti mit kleiner Salatbeilage

Crispy potato rösti with a small side salad

med æblekompot^{2,3}

mit Apfelkompott / with apple compote

med røget laks og sour cream

mit Räucherlachs und Sour Cream /

with smoked salmon and sour cream

125 kr.

145 kr.

Gedeost møder lækker bacon^{2,3,K}

205 kr.

Serveret på en bund af friske bladsalater og rucola med ristede valnødder, blandede bær og italiensk dressing

Milder Ziegenkäse mit würzigem Speck

Auf einem Bett aus frischen Blattsalaten und Rucola, serviert mit gerösteten Walnusskernen, bunten Beeren und italienischem Dressing

Grilled goat's cheese with savoury bacon

Served on a bed of fresh lettuce leaves and rocket with roasted walnuts, mixed berries and Italian dressing

Tex-Mex^{1,2,3,9}

215 kr.

Tortillachips, kyllingevinger, mozzarellasticks og løgringe. Serveres med avocadocreme, salsa og ostedip

Tortillachips, Chicken Wings, Mozzarella-Sticks und Zwiebelringe. Serviert mit Avocadocreme, Salsa-Dip und Käse-Dip

Tortilla chips, chicken wings, mozzarella sticks and onion rings. Served with avocado cream, salsa dip and cheese dip

SMØRREBRØD – DANSK BRØD OG PÅLÆG MED STIL

Serveret på rugbrød og smukt anrettet. Traditionelt smørrebrød er essensen af det danske frokostbord. Med fisk, kød eller vegetarisk pålæg forenes friske råvarer og klassisk smag i et stykke nordisk madkultur.

SMØRREBRØD – DÄNISCHE BROTVIELFALT MIT STIL

Traditionell auf Roggenbrot serviert und kunstvoll belegt, steht Smørrebrød für die feine Seite der dänischen Küche. Ob mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch – jede Scheibe vereint klare Aromen, frische Zutaten und nordische Eleganz.

SMØRREBRØD – DANISH OPEN SANDWICHES WITH STYLE

Traditionally served on rye bread and artfully topped, smørrebrød represents the refined side of Danish cuisine. Fish, meat or vegetarian – each slice offers fresh ingredients, balanced flavours and Nordic elegance.

Smørrebrød med avocadocreme

80 kr.

Rugbrød med avocadocreme, radiser, æg og karse

Smørrebrød mit Avocadocreme

Roggenbrotscheibe mit Avocadocreme, Radieschen, Ei und Kresse

Smørrebrød with Avocado Cream

Rye bread topped with avocado cream, radish, egg and garden cress

Smørrebrød med røget laks

95 kr.

Rugbrød med røget laks, rejer, karse og dild

Smørrebrød mit Räucherlachs

Roggenbrotscheibe mit Räucherlachs, Eismeer-garnelen, Kresse und frischem Dill

Smørrebrød with Smoked Salmon

Rye bread topped with smoked salmon, cold-water prawns, garden cress and fresh dill

Smørrebrød med leverpostej^{2,3,K}

100 kr.

Rugbrød med fyldig leverpostej, sprød bacon, champignon, frisk agurk og karse

Smørrebrød mit Leberpastete

Roggenbrotscheibe mit herzhafter Leberpastete, knusprigem Bacon, Champignons, frischer Gurke und Kresse

Smørrebrød with liver pâté

A slice of rye bread topped with savoury liver pâté, crispy bacon, mushrooms, fresh cucumber and cress

Tre valgfri smørrebrød^{2,3,K}

250 kr.

Drei Smørrebrød nach Wahl

Three Smørrebrød of Your Choice

Danske klassikere

Dänische Klassiker / Danish Classics

Kraftfulde, traditionsrige retter, der har stærke rødder i det danske hverdagskøkken. Det er ægte madglæde med historie. Uanset om de engang blev serveret ved kongelige borde, på herregårde eller som officielle nationalretter, viser de Danmark fra sin mest autentiske side.

Herzhaft, traditionsreich und tief verwurzelt in der dänischen Alltagsküche – diese Gerichte stehen für echtes Wohlfühlessen mit Geschichte. Ob vom königlichen Speiseplan, aus der Gutshofküche oder als offizielles Nationalgericht: Hier zeigt sich Dänemark von seiner authentischsten Seite.

Hearty, full of tradition and deeply rooted in everyday Danish cuisine – these dishes represent true comfort food with interesting history. Whether once served at royal tables, at country estates or as official national dishes, this is Denmark when it is most authentic.

Herregårdsbøff^{1,2,4} 200 kr. en klassiker fra det danske landkøkken

Denne traditionelle ret stammer fra de danske bondegårde, hvor den blev serveret som et solidt og velsmagende måltid. I dag er den en elsket del af den danske husmandskost – rustik, smagfuld og dybt forankret i madkulturen.

En saftig hakkebøf af oksekød og bearnaisesauce, ledsaget af ærter, pommes frites, cherrytomater og friske ærteskud. Klassisk, ærligt og dejligt solidt.

Herregårdsbøf^{1,2,4} – Ein Klassiker der dänischen Hausmannskost

Dieses traditionelle Gericht stammt aus der ländlichen Küche Dänemarks und wurde früher auf den Gutshöfen („Herregårde“) serviert. Heute ist es ein beliebter Bestandteil der modernen Hausmannskost – bodenständig, kräftig und sättigend.

Serviert wird ein herzhaftes Rinderhacksteak mit Sauce Béarnaise, dazu Erbsen, Pommes frites, Kirschtomaten und frische Erbsensprossen. Einfach, ehrlich und wunderbar wohltuend.

Herregårdsbøff

A classic of Danish home cooking

This traditional dish originates from the country estate houses of Denmark, where it was once served as a hearty and delicious meal. Today, it is a beloved staple of Danish comfort food – simple, full of flavour and deeply rooted in tradition.

It features a savoury minced beef steak served with Béarnaise sauce, accompanied by peas, French fries, cherry tomatoes and fresh pea shoots. Classic, honest and wonderfully hearty.

Stegt flæsk^{3,K} 210 kr. en solid dansk favorit

Stegt flæsk betragtes ofte som Danmarks officielle nationalret og er indbegrebet af dansk husmandskost. Retten har sine rødder i det enkle bondemadskøkken, men har i dag opnået ikonstatus i den danske madkultur.

Sprødstegt flæsk serveret med persille sauce, rødbedeskiver og klassiske kartofler. Mættende, rustik og ægte dansk.

Stegt Flæsk – Dänemarks deftiger Klassiker

Stegt Flæsk gilt als offizielles Nationalgericht Dänemarks und steht sinnbildlich für ehrliche, bodenständige Küche. Ursprünglich ein einfaches Bauernessen, hat sich das Gericht mit seiner rustikalen Art und dem unverwechselbaren Geschmack einen festen Platz in der dänischen Esskultur erobert.

Serviert wird knusprig gebratener Schweinebauch mit cremiger Petersiliensauce, dazu Rote-Bete-Scheiben und klassischen Salzkartoffeln. Deftig, sättigend und ein Stück echter dänischer Alltagsküche.

Stegt Flæsk – Denmark’s Hearty National Favourite

Denmark’s official national dish is the epitome of honest, no-frills home cooking. Once a farmer’s meal, it has become a beloved staple of Danish food culture thanks to its rustic character and delicious flavour.

The dish features crispy fried pork belly served with creamy parsley sauce, beetroot slices and traditional potatoes. Hearty, filling and unmistakably Danish.

Kong Fiddes livret^{2,L} 215 kr. En kongelig livret med historie

Denne ret har navn efter Kong Frederik 9., som ofte fik den serveret på Gråsten Slot. Kælenavnet ”Fidde” lagde navn til denne livret, som i dag regnes for en klassiker i det danske hverdagskøkken – enkel, nærende og fuld af tradition.

Serveres med mørt oksekød i cremet sauce, pommes frites, rødbedeskiver, hakket æg og friske ærteskud. En kongelig livret med varme og historie.

Kong Fiddes livret

Ein königliches Lieblingsgericht

Dieses Gericht geht auf König Frederik IX. zurück, der es während seiner Aufenthalte auf Schloss Gråsten besonders schätzte. Der Spitzname „Fidde“ stand Pate für die liebevolle Bezeichnung des Gerichts, das heute zu den bodenständigen Klassikern der dänischen Alltagsküche zählt – einfach, aber mit Geschichte.

Serviert wird zartes Rindfleisch in cremiger Sauce, begleitet von Pommes frites, Rote-Bete-Scheiben, gehacktem Ei und frischen Erbsensprossen. Ein traditionsreiches Gericht mit königlicher Note.

King Fiddle’s Favourite a Royal Danish Classic

This dish is named after King Frederik IX, who reportedly enjoyed it during his stays at Gråsten Castle. The nickname “Fidde” inspired the title, and today it is a cherished part of Danish comfort food – simple, humble, yet rich in tradition.

It features tender beef in a creamy sauce, served with French fries, beetroot slices, chopped egg and fresh pea shoots. A classic with a royal touch.

Hovedretter

Hauptgerichte / Main Courses

Pommes frites French fries	45 kr.	 Stjernes kud – dansk fiskespecialitet ^{1,2,3,5} Sprødstegt rødspættefilet på sønderjysk rugbrød, toppet med saftige rejer, finrøget laks og CaviArt. Serveres med grønne asparges, frisk dild og en citronbåd for den perfekte friskhed.	155 kr.
Currywurst ^{1,2,3,4,11,K} Tysk kurrypølse med karrysauce og pommes frites Currywurst mit Currysauce und Pommes frites German currywurst with curry sauce and French fries	120 kr.	Stjernes kud – dänische Fischspezialität ^{1,2,3,5} Knusprig gebackenes Schollenfilet auf südjütländischem Roggenbrot, belegt mit zarten Garnelen, feinem Räucherlachs und CaviArt. Verfeinert mit grünem Spargel, frischem Dill und einer Zitronenspalte für die perfekte Frische.	
Paneret kyllingeschnitzel med sprød broccoli og pommes frites samt valgfri champignonflødesauce eller sauce hollandaise Paniertes Hähnchenschnitzel mit knackigem Brokkoli und Pommes frites, dazu wahlweise Champignon-Rahmsauce oder Sauce Hollandaise Breaded chicken schnitzel served with crisp broccoli and French fries, with your choice of creamy mushroom sauce or Hollandaise sauce	225 kr.	Stjernes kud – Danish fish specialty ^{1,2,3,5} Crispy fried plaice fillet on traditional Danish rye bread, topped with tender prawns, delicate smoked salmon and CaviArt. Served with green asparagus, fresh dill and a lemon wedge for perfect freshness.	
Rumpsteak ^L Saftig grillet rumpsteak, serveret med broccoli, sprøde pommes frites og bearnaisesauce Saftiges Rumpsteak vom Grill, serviert mit Broccoli, knusprigen Pommes frites und Sauce Béarnaise Juicy grilled rump steak, served with broccoli, crispy French fries and Béarnaise sauce	295 kr.	Beef Burger ^{1,2,3,4,L} 200 g bøf i Brioche bun med tomat, salat, syltede agurker, rødløg, bearnaisesauce, mayonnaise og ketchup, serveres med pommes frites Beef Burger 200g Beef-Patty im Brioche Bun, Tomaten, Salat, Essiggurken, roten Zwiebeln, Sauce Béarnaise, Mayonnaise und Ketchup, serviert mit Pommes frites Classic beef burger 200 g ground beef patty in a Brioche bun with tomato, lettuce, pickled cucumber, red onions, Béarnaise sauce, mayonnaise and ketchup, served with French fries	195 kr.
Grilltallerken ^{2,3,K,L} med svinekotelet, rumpsteak, kyllingebrystfilet og dansk pølse, serveret med kryddersmør, tzatziki og pommes frites Grillteller mit Schweinerücken, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und dänischer Bratwurst, dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Pommes frites Grill Platter with pork loin, rump steak, chicken breast fillet and Danish sausage, served with herb butter, tzatziki and French fries	255 kr.	med /mit / with Cheddar med /mit / with Cheddar & Bacon Bøf sandwich ^{1,3,K,L} Saftig bøf i briochebolle med agurkesalat, rødbeder, sennep og ketchup, toppet med kraftig brun sovs og sprøde ristede løg, serveret med pommes frites Bøf Sandwich Saftiges Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Gurkensalat, Rote Bete, Senf und Ketchup, überzogen mit kräftiger Bratensauce und knusprigen Röstzwiebeln, serviert mit Pommes frites Bøf sandwich Juicy beef patty in a brioche bun with cucumber salad, beetroot, mustard, and ketchup, topped with rich gravy and crispy fried onions, served with French fries	200 kr. 215 kr. 205 kr.



Pizza / Pasta

 **Pizza Margherita**¹
med tomat sauce, ost og italienske krydderurter
mit Tomatensauce, Käse und italienischen Kräutern
with tomato sauce, cheese and Italian herbs

 **Pizza Funghi**¹
med tomat sauce, ost, champignon, rødløg og majs
mit Tomatensauce, Käse, Champignons, roten Zwiebeln und Mais
with tomato sauce, cheese, mushrooms, red onions and corn

Pizza Prosciutto^{1,2,3,K}
med tomat sauce, ost og skinke
mit Tomatensauce, Käse und Schinken
with tomato sauce, cheese and ham

Pizza Salami^{1,2,3,K}
med tomat sauce, ost og salami
mit Tomatensauce, Käse und Salami
with tomato sauce, cheese and salami

 **Pizza Vegan**
med tomat sauce, vegansk ost, grillede grøntsager og rucola
mit Tomatensauce, veganem Käse, Grillgemüse und Rucola
with tomato sauce, vegan cheese, grilled vegetables and rocket

Pizza Danmark^{1,2,3,K}
med tomat sauce, ost, hotdogpølse, syltede agurker, ristede løg, remoulade, ketchup og sennep
mit Tomatensauce, Käse, Hot-Dog-Wurst, Essig-gurken, Röstzwiebeln, Remoulade, Ketchup und Senf
with tomato sauce, cheese, hot dog sausage, pickled cucumber, crispy onions, Danish remoulade, ketchup and mustard

 **Pasta pomodoro**^{2,3}
Tagliatelle med krydret tomat sauce og revet Grana Padano. Serveres med rucola og cherrytomater

Tagliatelle mit würziger Tomatensauce, geriebenem Grana Padano, dazu Rucola und Kirschtomaten

Tagliatelle with a spicy tomato sauce and grated Grana Padano, served with rocket and cherry tomatoes

 **Pasta al pesto**²
Tagliatelle med pesto, cherry-tomater og revet Grana Padano

Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten und geriebenem Grana Padano

Tagliatelle with pesto, cherry tomatoes and grated Grana Padano

Pasta bolognese^{1,2,3,K,L}
Tagliatelle med kødsauce af tomat og hakket oksekød. Serveres med revet Grana Padano

Tagliatelle mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce vom Rind, dazu geriebener Grana Padano

Tagliatelle with tomato and minced beef sauce, served with grated Grana Padano

Pasta alla panna^{2,3,K}
Tagliatelle med cremet flødesauce, tern af bacon og løg samt revet Grana Padano

Tagliatelle mit cremiger Sahnesauce, Speckwürfeln, Zwiebelwürfeln und geriebenem Grana Padano

Tagliatelle with a creamy sauce, diced bacon, onions and grated Grana Padano

 **Pasta Vegan**^{2,3}
Tagliatelle med krydret tomat sauce, cherrytomater, rucola og pinjekerner

Tagliatelle mit würziger Tomatensauce, Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen

Tagliatelle with a spicy tomato sauce, cherry tomatoes, rocket rein and pine nuts



Børneretter

Kindergerichte / Kids meals



Landgang-tallerken¹

Pizza Margherita med tomat sauce, ost og italienske krydderurter

Auf Landgang

Pizza Margherita mit Tomatensauce, Käse und italienischen Kräutern

On Shore Leave

Pizza Margherita with tomato sauce, cheese and Italian herbs

Kaptajnens favorit^{1,2,3,K}

Pizza med tomat sauce, ost og salami

Kapitäns-Happen

Pizza mit Tomatensauce, Käse und Salami

Captain's Bites

Pizza with tomato sauce, cheese and salami



Viking-måltid^{1,2}

Penne med lækker tomat sauce og revet Grana Padano

Wikinger Mahlzeit

Penne mit leckerer Tomatensauce und geriebenem Grana Padano

Viking Feast

Penne with delicious tomato sauce and grated Grana Padano

Pirat-tallerken^{2,3,9}

Sprøde kyllingenuggets med kartoffelbåde og dip efter eget valg

Piratenfutter

Knusprige Chicken Nuggets mit Potato Dippers und Dip nach Wahl

Pirate's Grub

Crispy chicken nuggets with potato dippers and a dip of your choice

Jeg er ligeglad^{1,2,3,K,L}

Penne med saftig kødsauce af tomat og hakket oksekød toppet med revet

Ist mir egal

Penne mit saftiger Tomaten-Hackfleisch-Sauce vom Rind und geriebenem Grana Padano

I Don't Care

Penne with juicy tomato and minced beef sauce, topped with grated Grana Padano



Matros-tallerken

Fiskepinde med stuvet spinat og kartoffelmos

Matrosenportion

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

Sailor's Portion

Fish fingers with creamed spinach and mashed potatoes

95 kr.

95 kr.

95 kr.

95 kr.

95 kr.

95 kr.

Dessert



Rødgrød med flødeskum^{1,11}

med røde bær, flødeskum og frisk mynte

Fruchtige Rote Grütze mit Beeren, Schlagsahne und frischer Minze

Red Berry Compote with mixed berries, whipped cream and fresh mint



Saftig chokoladebrownie^{2,3}

med kirsebærkompot, en kugle vanilleis, friske bær, makroner og flormelis

Saftiger Schokoladenbrownie

mit Kirschgrütze, einer Kugel Vanilleeis, frischen Beeren, Makronen und Puderzucker

Moist chocolate brownie

with cherry compote, a scoop of vanilla ice cream, fresh berries, macaroons and icing sugar



Gammeldags Æblekage^{2,3}

Denne klassiske dessert i lag er en kær favorit i den danske kaffetradition. I stedet for en bagt kage får du en cremet og frugtig blanding af æblekompot, flødeskum og knuste makroner. En dessert, der vækker minder om hyggelige eftermiddage og samvær på tværs af generationer.

Med makroner, æblekompot, flødeskum, hindbærflager og frisk mynte

Dänischer Apfelkuchen – Hygge in Dessertform

Dieses traditionelle Schichtdessert ist ein echter Liebling der dänischen Kaffeekultur. Statt eines gebackenen Kuchens erwartet dich hier eine wunderbar cremige und fruchtige Kombination aus süßem Apfelkompott, luftig geschlagener Sahne und zerbröselten Makronen. Ein Dessert, das Erinnerungen an gemütliche Nachmittage und generationsübergreifendes Zusammensein weckt.

Serviert mit Makronen, Apfelkompott, Schlagsahne, Himbeerkuchen und frischer Minze.

Danish Apple Trifle – Hygge in a dessert

This traditional layered dessert is a beloved staple of Danish coffee culture. Rather than a baked cake, it offers a soft and fruity combination of sweet apple compote, whipped cream and crumbled macaroons. A nostalgic treat that evokes cosy afternoons and shared moments across generations.

Served with macaroons, apple compote, whipped cream, raspberry flakes and fresh mint.

75 kr.

105 kr.

110 kr.

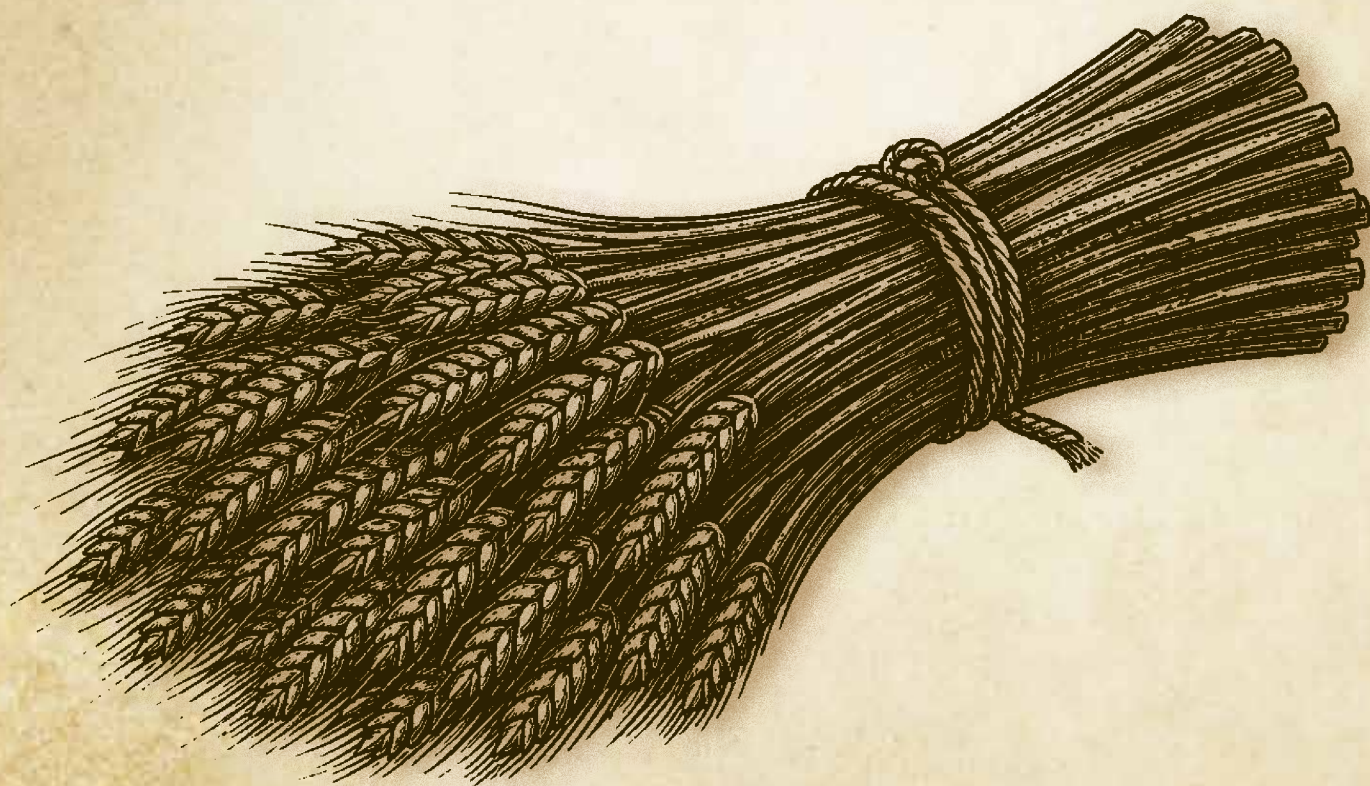


Vafler Waffeln / Waffles

Vaffel naturel Waffel natur Basic Waffle	40 kr.
+ Flødeskum + Sahne + whipped cream	7 kr.
+ Varme kirsebær + heiße Kirschen + hot cherries	11 kr.
+ Chokoladesauce + Schokoladensauce + chocolate sauce	11 kr.
+ 1 kugle vaniljeis + 1 Kugel Vanilleeis + 1 scoop of vanilla ice cream	15 kr.
Kombi vaffel + flødeskum + varme kirsebær Waffel + Sahne + heiße Kirschen waffle + cream + hot cherries	50 kr.

Iskaffe Eiskaffee / Iced Coffee

Iskaffe med cremet vaniljeis og flødeskum.	65 kr.
Eiskaffee mit cremigem Vanilleeis und Sahne.	
Iced Coffee with creamy vanilla ice cream and whipped cream	
Is chocolate med cremet vaniljeis og flødeskum.	65 kr.
Eisschokolade Eiskalter Kakao mit cremigem Vanilleeis und Sahne.	
Iced Chocolate with creamy vanilla ice cream and whipped cream	



Læskedrikke

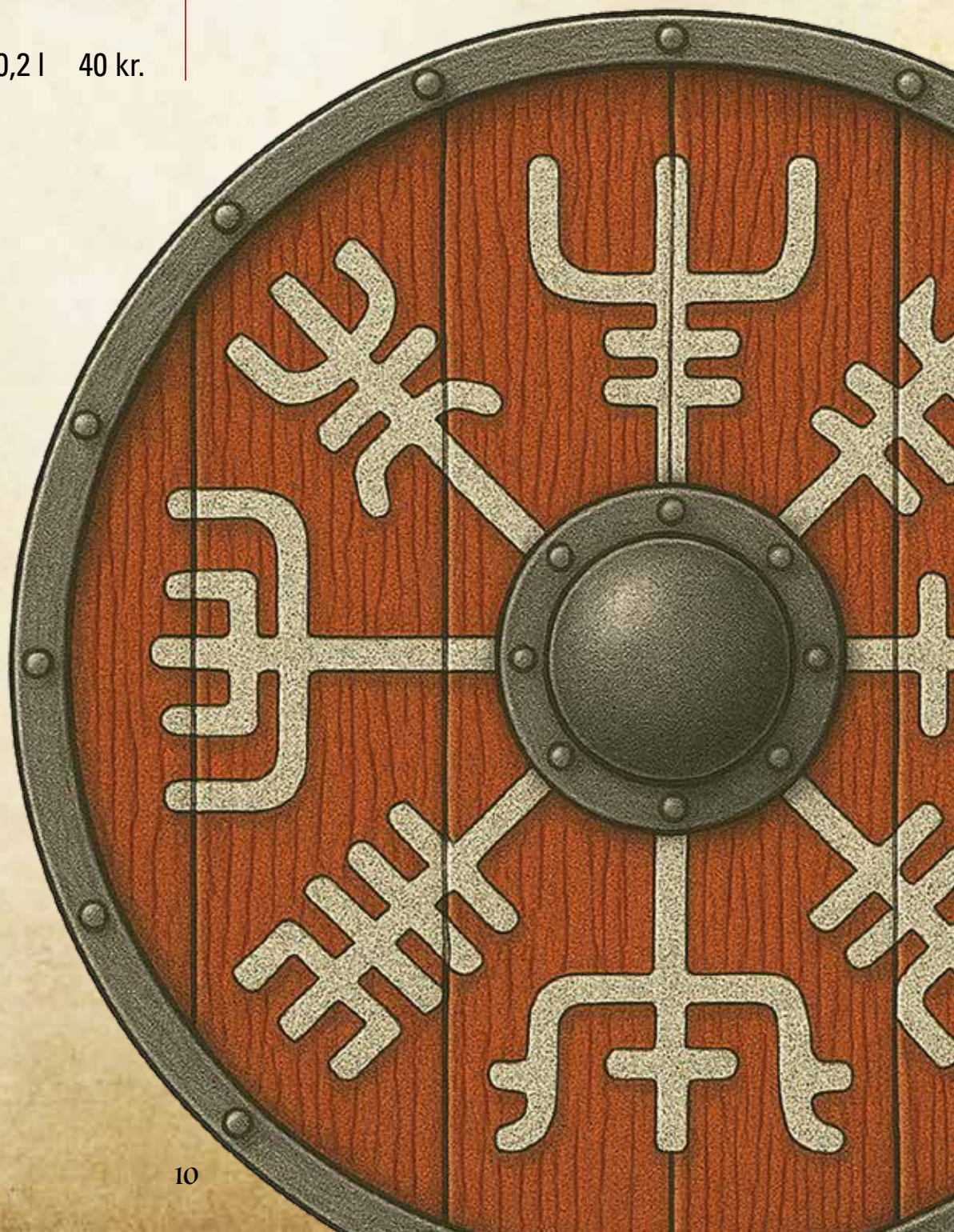
Softdrinks / Softdrinks

Pepsi ^{1,5,11}	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Pepsi Max ^{1,5,10,11}	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Mirinda Lemon ^{1,3}	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Faxe Kondi ^{2,11,12} Citron-lime sodavand <i>Zitronen-Limetten-Limonade</i> Lemon-lime soda	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Faxe Kondi Zero ^{2,5,11,12} Sukkerfri citron-lime sodavand <i>Zuckerfreie Zitronen-Limetten-Limonade</i> Sugar-free lemon-lime soda	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Faxe Kondi Appelsin Zero ^{1,2,5,10} Sukkerfri appelsinsodavand <i>Zuckerfreie Orangenlimonade</i> Sugar-free orange soda	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.
Mineralvand uden brus <i>Mineralwasser still</i> Mineral water still	0,3 l	40 kr.
Mineralvand med brus <i>Mineralwasser spritzig</i> Mineral water sparkling	0,3 l	40 kr.
Tonic Water ¹²	0,2 l	40 kr.

Juice

Säfte / Juices

Tranebærsaft <i>Cranberrysaft</i> Cranberry juice	0,275 l	50 kr.
Æblemost <i>Apfelsaft</i> Apple juice	0,275 l	50 kr.
Hyldeblomstsaft ⁵ <i>Holunderblütensaft</i> Elderflower juice	0,275 l	50 kr.
Appelsinjuice <i>Orangensaft</i> Orange juice	0,275 l	50 kr.
Æblespritzer <i>Apfelschorle</i> Apple spritzer	0,3 l	45 kr.
	0,5 l	60 kr.



Fadøl Fassbier / Draft beer

Royal Pilsner	0,3 l	55 kr.
	0,5 l	70 kr.
Royal Classic	0,3 l	55 kr.
	0,5 l	70 kr.
Radler ^{2,11,12}	0,3 l	55 kr.
	0,5 l	70 kr.
Royal Pilsner med Faxe Kondi		
Royal Pilsner mit Zitronen-Limetten-Limonade		
Royal Pilsner with Lemon-lime soda		
Stuykman Weissbier	0,5 l	75 kr.
	Hvedeøl med frugtagtige noter, mild krydderi og en blød afslutning	
Hefeweizen mit fruchtiger Note, feiner Würze und weichem Abgang		
Wheat beer with fruity notes, gentle spice and a smooth finish		

Flaskeøl Flaschenbier / Bottled beer

Lagunitas IPA	0,33 l	55 kr.
Amerikansk India Pale Ale med markant humlebitterhed og citrusnoter		
Amerikanisches India Pale Ale mit kräftiger Hopfenbittere und Zitrusnoten		
American India Pale Ale with bold hop bitterness and citrusy notes		
Royal 0,0%	0,33 l	65 kr.
alkoholfri / alkoholfrei / non-alcoholic		
Heineken	0,33 l	65 kr.



Cocktails

Nohrlund Raspberry Peach	75 kr.
Nohrlund Mango Smash	75 kr.
Caipirinha ^{1,2}	99 kr.
Aruba (uden alkohol) ^{1,5,10}	99 kr.
Frugtagtig cocktail med kiwisirup, appelsinjuice og et skvæt Faxe Kondi Fruchtiger Cocktail mit Kiwi-Sirup, Orangensaft und einem Spritzer Faxe Kondi (alkoholfrei) Fruity cocktail with kiwi syrup, orange juice and a splash of Faxe Kondi (non-alcoholic)	
Ipanema (uden alkohol) ¹	99 kr.
Frisk cocktail med ginger ale, passionsfrugtjuice, citronsaft, lime og rørsukker Frischer Cocktail mit Ginger Ale, Maracujasaft, Zitronensaft, Limette und Rohrzucker (alkoholfrei) Fresh cocktail with ginger ale, passion fruit juice, lemon juice, lime and cane sugar (non-alcoholic)	

Aperitif

Lillet Pink Grapefruit ²	99 kr.
Aperol Spritz ^{1,12}	99 kr.
Hugo	99 kr.
Æblesecco (alkoholfri)	99 kr.
Apfelsecco (alkoholfrei) Apple secco (non-alcoholic)	

Longdrinks

Gin Tonic ^{3,12}	99 kr.
Bacardi Cola ^{1,11}	99 kr.
Vodka Orange	99 kr.

Digestif

Bacardi	2cl	35 kr.
Gammel Dansk ¹	2cl	40 kr.
Jägermeister	2cl	40 kr.
Akvavit Aalborg Jubilæum ¹	2cl	40 kr.
Vodka	2cl	40 kr.
Gin	2cl	40 kr.
Whisky	2cl	45 kr.
Tequila	2cl	45 kr.

Kalas Gin fra Sydals

Ægte smag fra øen Als

Destilleret med kærlighed i Sydals – med kamille og lokal rabarber.
En hyldest til Sønderjylland i hvert glas!

Echter Gin-Genuss von der Insel Als

Destilliert mit handwerklicher Leidenschaft direkt in Sydals – mit Botanicals wie
Kamille und lokalem Rhabarber. Mehr Regionalität geht nicht!

True Gin flavour from the island of Als

Craft-distilled in Sydals with passion and local ingredients like chamomile and
rhubarb. A genuine taste of Southern Jutland!

Nordborg Spritz²

119 kr.

Kalas Rabarber Gin, hyldeblomst, Prosecco, danskvand

Kalas Rhabarber Gin, Holunder, Prosecco, Soda

Kalas Rhubarb Gin, elderflower, Prosecco, soda

Fjord Sour²

119 kr.

Kalas Rabarber Gin, honning, citron

Kalas Rhabarber Gin, Honig, Zitrone

Kalas Rhubarb Gin, honey, lemon

Resort Collins²

119 kr.

Kalas Gin, citron, sukkersirup, Fuglsang Grapefrugt

Kalas Gin, Zitrone, Zuckersirup, Fuglsang Grapefrui

Kalas Gin, lemon, sugar syrup, Fuglsang Grapefruit

Gin & Tonic^{2,12}

109 kr.

Kalas Gin & Nordborg Tonic med is

Kalas Gin & Nordborg Tonic auf Eis

Kalas Gin & Nordborg Tonic on ice

Tip: Du finder alle Kalas Gins i det lokale supermarked – klar til hyggestunder derhjemme!

Tipp: Alle Kalas Gins gibt's auch im Supermarkt – für hyggelige Stunden zu Hause!

Tip: All Kalas Gins are available at your local supermarket – perfect for cosy moments at home!

Destilleriet Als · Holtvej · Sydals · www.destillerietals.dk

Vin & mousserende vin

Wein & Sekt / Wine & Sparkling Wine

Vinschorle Let blanding af vin og danskvand – fås som hvid, rød eller rosé Leichter Mix aus Wein und Sprudel – wahlweise weiß, rot oder rosé Light blend of wine and sparkling water – available in white, red or rosé	0,2 l 0,75 l	52 kr. 190 kr.
Husets vin Tempranillo Spansk rødvin med noter af mørke bær, blød tanniner og et strejf af vanilje Spanischer Rotwein mit Noten von dunklen Beeren, weichen Tanninen und einem Hauch Vanille Spanish red wine with notes of dark berries, soft tannins and a hint of vanilla	0,2 l 0,75 l	60 kr. 190 kr.
Husets vin Hvidvinscuvée Frisk hvidvin med aroma af grønne æbler, citrusfrugter og et strejf af blomster MaGus Weißweincuvée Frischer Weißwein mit Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch Blüten MaGus White Wine Cuvée Fresh white wine with aromas of green apple, citrus fruits and a hint of blossom	0,2 l 0,75 l	60 kr. 190 kr.
Husets vin Rosévin Frugtagtig rosé med noter af røde bær, et strejf af blomster og en frisk afslutning Fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren, floralen Noten und einem frischen Abgang Fruity rosé with notes of red berries, floral hints and a crisp finish	0,2 l 0,75 l	60 kr. 190 kr.

Merlot Blød italiensk rødvin med noter af mørke kirsebær, blommer og et strejf af chokolade Weicher italienischer Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Schokolade Smooth Italian red wine with notes of dark cherries, plums and a hint of chocolate	0,2 l 0,75 l	75 kr. 235 kr.
Pinot Grigio Italiensk hvidvin med noter af pære, citrusfrugter og et strejf af mandel Italienischer Weißwein mit Aromen von Birne, Zitrusfrüchten und einem Hauch Mandel Italian white wine with notes of pear, citrus fruits and a hint of almond	0,2 l 0,75 l	75 kr. 235 kr.
Pinot Grigio Blush Rosé Blød italiensk rødvin med noter af mørke kirsebær, blommer og et strejf af chokolade Eleganter Rosé mit feinen Aromen von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Blüten Elegant rosé with delicate aromas of strawberries, citrus fruits and a hint of blossom	0,2 l 0,75 l	80 kr. 250 kr.
Prosecco Reguta Italiensk mousserende vin – fint perlende, frugtagtig og elegant Italienischer Schaumwein – feinperlig, fruchtig und elegant Italian sparkling wine – finely sparkling, fruity and elegant	0,1 l 0,75 l	52 kr. 290 kr.

Varme drikke

Heißgetränke / Hot beverages

Filterkaffe¹¹	40 kr.
Café Crème¹¹	40 kr.
Flat White¹¹	48 kr.
Cappuccino¹¹	50 kr.
Latte Macchiato¹¹	52 kr.
Espresso¹¹	35 kr.
Espresso doppio¹¹	45 kr.
 Varm chokolade Heiße Schokolade Hot chocolate	40 kr.
+ Sirup (forskellige varianter) + Sirup (verschiedene Sorten) + Syrup (various flavors)	7 kr.
 Te Forskellige varianter Tee , verschiedene Sorten Cup of tea , various types	40 kr.

