



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 Re-regional
Local

Allergene K) indeholder andre animalske ingredienser (svinekød), L) indeholder andre animalske ingredienser (oksekød)	Allergene K) enthält andere tierische Bestandteile (Schwein), L) enthält andere tierische Bestandteile (Rind)	Allergene K) contains other animal ingredients (pork) L) contains other animal ingredients (beef)
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	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	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 / Soaps & Salads

 **Kartoffelsuppe** 90 kr.
Fyldig og mild med et strejf af ramsløgolie

Kartoffelsuppe
Herzhafte Kartoffelsuppe mit einem Hauch Bärlauchöl
Potato soup
Hearty and smooth, with a touch ramsons (wild garlic) oil

 **med dansk pølse som tilvalg** ^{2,3,K} 100 kr.
auf Wunsch mit dänischer Bratwurst
add Danish sausage

 **Kokoskarrysuppe med peberfrugt** ^{2,3}
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

 **med rejespyd** ^{2,3} 105 kr.
mit Garnelenspieß
with shrimp skewer

 **med falafler på spyd** ^{2,3} 110 kr.
mit vegetarischem Spieß
with vegetarian skewer

 **Blandet salat**
Friske salatblade med radiser, agurk, tomat, karse og sprøde rugbrødscroutoner.
Gemischter Salat
Frische Blattsalate mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Kresse und knusprigen Roggen-Croutons

Mixed salad
Fresh lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, garden cress and rye bread croutons
Lille / Klein / Small 95 kr.
Stor / Groß / Large 110 kr.

Caesar salat ^{2,3} 145 kr.
Romainesalat med kyllingestrimler, sprød bacon, cherrytomater, croutoner og Grana Padano. Serveres med klassisk Caesardressing.

Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Bacon, Kirschtomaten, Croutons und Grana Padano. Mit klassischem Caesar Dressing.

Romaine lettuce with grilled chicken, crispy bacon, cherry tomatoes, croutons and Grana Padano. Served with classic Caesar dressing.

 **Salat som tilbehør til hovedret** 70 kr.
Friske salatblade med radiser, rucola, agurk, tomat og rugbrødscroutoner, pyntet med karse.

Beilagensalat
Frische Blattsalate mit Radieschen, Rucola, Gurke, Tomaten und Roggen-Croutons, garniert mit Kresse.

Side salad
Fresh lettuce leaves with radish, rocket lettuce, cucumber, tomato and rye bread croutons, garnished with garden cress

 **Vital salat**
Friske salatblade med radiser, agurk, tomat, rugbrødscroutoner, kerner af frø, champignon og karse

Frische Blattsalate mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Roggen-Croutons, Kernen, Champignons und Kresse

Fresh lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, rye bread croutons, seeds, mushrooms and garden cress.

Lille / Klein / Small 115 kr.
Stor / Groß / Large 130 kr.

 **Salat med røget laks** ³
Frisk salatblanding med radiser, agurk, tomat, ærteskud, små røde pebre (sweet drops), rugbrødscroutoner og røget laks

Salat mit Räucherlachs
Frischer Blattsalatmix mit Radieschen, Gurke, Tomaten, Erbsensprossen, Sweet Drops, Roggen-Croutons und Räucherlachs

Salad with Smoked Salmon
Fresh mixed lettuce leaves with radish, cucumber, tomato, pea shoots, sweet drops peppers, rye bread croutons and smoked salmon

Lille / Klein / Small 135 kr.
Stor / Groß / Large 160 kr.

Vælg selv dressing til alle salater (undtagen Caesar salat)

Yoghurt¹ • Italiensk • Karry-mango • Citronvinaigrette

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

Joghurt¹ • Italian • Curry-Mango • Zitronenvinaigrette

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

• Yoghurt¹ • Italian • Curry mango • Lemon vinaigrette

Foretter

Vorspeisen / Starters



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

Klassisk dansk hotdog med pølse i hotdogbrød, toppet med ristede løg, syltede agurker, remoulade, ketchup og sennep

Original Dansk Hot Dog

Klassischer dänischer Hot Dog mit Wurst im Hot Dog Brötchen, getoppt mit Röstzwiebeln, Essiggurken, Remoulade, Ketchup und Senf

Original Danish hot dog

Classic Danish hot dog with a sausage in a hot dog roll, topped with crispy onions, pickled cucumber, Danish remoulade, ketchup and mustard.

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

mit Räucherlachs / with smoked salmon

Gedeost møder lækker bacon ^{2,3,K}

Serveret på en bund af sprød feldsalat med ristede valnødder, blandede bær og italiensk dressing.

Milder Ziegenkäse mit würzigem Speck

Auf einem Bett aus knackigem Feldsalat, serviert mit gerösteten Walnusskernen, bunten Beeren und italienischem Dressing

Grilled goat's cheese with savoury bacon

Served on a bed of crisp lamb's lettuce with roasted walnuts, mixed berries and Italian dressing.

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

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

Tortillachips, Chickenwings, Mozzarellasticks 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



Hjemmelavet fisketallerken ²

Udvalg af danske fiskespecialiteter på salatblade med cherrytomater og italiensk dressing. Serveres med rugbrød, smør, peberrod, creme fraîche og karse.

Hausgemachter Fischteller

Verschiedene dänische Fischarten auf Blattsalaten mit Kirschtomaten und italienischem Dressing.

Serviert mit einer Scheibe Roggenbrot, Portionsbutter, Meerrettich, Crème fraîche und Kresse.

Homemade fish platter

A selection of Danish fish specialties on lettuce leaves with cherry tomatoes and Italian dressing. Served with rye bread, butter, horseradish, crème fraîche and garden cress

95 kr.

125 kr.

145 kr.

205 kr.

215 kr.

240 kr.

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

Rugbrød med avocadocreme, radiser, æg og rødbedespiner.

Smørrebrød mit Avocadocreme

Roggenbrotscheibe mit Avocadocreme, Radieschen, Ei und Rote-Bete-Sprossen.

Smørrebrød with Avocado Cream

Rye bread topped with avocado cream, radish, egg and beetroot sprouts



Smørrebrød med røget laks

Rugbrød med røget laks, rejer, frisk spinat, karse og dild.

Smørrebrød mit Räucherlachs

Roggenbrotscheibe mit Räucherlachs, Eismeergarnelen, Blattspinat, Kresse und frischem Dill.

Smørrebrød with Smoked Salmon

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



Smørrebrød med røget andebryst ²

Rugbrød med røget andebryst, løg, peberrod, creme fraîche, æbleeddike og karse.

Smørrebrød mit geräucherter Entenbrust

Roggenbrotscheibe mit geräucherter Entenbrust, Zwiebeln, Meerrettich, Crème fraîche, Apfelessig und Kresse.

Smørrebrød with Smoked Duck Breast

Rye bread topped with smoked duck breast, onions, horseradish, crème fraîche, apple vinegar and garden cress.

Tre valgfri smørrebrød ²

Drei Smørrebrød nach Wahl

Three Smørrebrød of Your Choice

80 kr.

95 kr.

100 kr.

250 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

120 kr.



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

125 kr.

Pizza Prosciutto ^{1,2,3,K}

med tomat sauce, ost og skinke

mit Tomatensauce, Käse und Schinken

with tomato sauce, cheese and ham

135 kr.

Pizza Salami ^{1,2,3,K}

med tomat sauce, ost og salami

mit Tomatensauce, Käse und Salami

with tomato sauce, cheese and salami

135 kr.



Pizza Vegan

med tomat sauce, grillede grøntsager og rucola

mit Tomatensauce, Käse, Grillgemüse und Rucola

with tomato sauce, cheese, grilled vegetables and rocket lettuce

140 kr.

Pizza Danmark ^{1,2,3}

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

150 kr.



Pasta pomodoro ²

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 lettuce and cherry tomatoes

125 kr.



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

135 kr.

Pasta bolognese ^{2,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

140 kr.

Pasta alla panna ^{2,3}

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

140 kr.



Pasta Vegan

Tagliatelle med krydret tomat sauce, cherrytomater, frisk spinat og pinjekerner

Tagliatelle mit würziger Tomatensauce, Kirschtomaten, Blattspinat und Pinienkernern

Tagliatelle with a spicy tomato sauce, cherry tomatoes, spinach leaves and pine nuts.

140 kr.



Hovedretter

Hauptgerichte / Main Courses

Currywurst^{2,3,4,11,K} 120 kr.
Tysk currywurst med karrysauce og pommes frites
Currywurst mit Currysauce und Pommes frites
German currywurst with curry sauce and French fries

Paneret kyllingeschnitzel 225 kr.
Med valgfri sauce, serveret med sprød broccoli og pommes frites,
med champignonflødesauce eller hollandaisesauce
Paniertes Hähnchenschnitzel
mit Sauce nach Wahl, dazu knackiger Brokkoli und Pommes frites,
mit Champignonrahmsoße oder Sauce Hollandaise
Crispy Chicken Schnitzel
with your choice of sauce, served with crisp broccoli and French fries,
with mushroom cream sauce or hollandaise sauce

Rumpsteak^L 295 kr.
Saftig rumpsteak fra grillen med kryddersmør, grillede grøntsager og persillekartofler
Saftiges Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Petersilienkartoffeln
Juicy grilled rump steak with herb butter, grilled vegetables and parsley potatoes

Grilltallerken^{2,3,K,L} 255 kr.
med svinekotelet, kyllingebrystfilet og dansk pølse, serveret med kryddersmør, tzatziki og pommes frites
Grillteller
mit Schweinerücken, Hähnchenbrustfilet und dänischer Bratwurst, dazu Kräuterbutter, Tzatziki und Pommes frites
Grill Platter
with pork loin, chicken breast fillet and Danish sausage, served with herb butter, tzatziki and French fries.

Beef Burger^{1,2,3,4,L} 195 kr.
200 g bøf i burgerbolle med tomat, salat, syltede agurker, rødløg, bearnaisesauce, mayonnaise og ketchup. Serveres med pommes frites.

Beef Burger
200g Beef-Patty im Burger 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 burger bun with tomato, lettuce, pickled cucumber, red onions, Béarnaise sauce, mayonnaise and ketchup. Served with French fries
med /mit / with Cheddar 200 kr.
med /mit / with Cheddar & Bacon 215 kr.

 **Paprikagullasch** 215 kr.
serveret med rugbrød og vegansk yoghurt
Paprikagulasch
serviert mit Roggenbrot und veganem Joghurt
Paprika goulash
served with rye bread and vegan yoghurt dip.

 **Stegt Rødspættefilet**^{2,3,5,K} 245 kr.
Stegt rødspættefilet med rejer, grønne bønner og bacon. Serveres med kogte kartofler, ørredkaviar og remoulade.
Knusprig gebratenes Schollenfilet
Gebratenes Schollenfilet mit Eismeergarnelen, Prinzessbohnen und Speck, dazu Salzkartoffeln, Forellenkaviar und Remoulade
Fried plaice fillet
Fried plaice fillet with cold-water prawns, green beans and bacon, served with boiled potatoes, trout caviar and Danish remoulade.



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.

Herregårdsbøff^{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 parsleysauce, beetroot slices and traditional potatoes. Hearty, filling and unmistakably Danish.

Kong Fiddes livret^{1,2,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, kogte kartofler, 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 Salzkartoffeln, Rote-Bete-Scheiben, gehacktem Ei und frischen Erbsensprossen. Ein traditionsreiches Gericht mit königlicher Note.

King Fidde’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 boiled potatoes, beetroot slices, chopped egg and fresh pea shoots. A classic with a royal touch.

Børneretter

Kindergerichte / Kids meals



Landgang-tallerken ^{1,2,3}

Sprøde kartoffelbåde med dip efter eget valg

Auf Landgang

Knusprige Potato Dippers mit Dip nach Wahl

On Shore Leave

Crispy potato dippers with a dip of your choice

95 kr.



Viking-måltid ²

Penne med lækker tomatsauce og revet Grana Padano

Wikinger Mahlzeit

Penne mit leckerer Tomatensauce und geriebenem Grana Padano

Viking Feast

Penne med lækker tomatsauce og revet Grana Padano

95 kr.

Pirat-tallerken ^{2,3}

Sprøde kyllingenugets 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

95 kr.

Jeg er ligeglad ^{2,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

95 kr.



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.

Dessert



Rødgrød med flødeskum ²

med 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

75 kr.



Saftig chokoladebrownie ²

med kirsebærkompot, en kugle vaniljeis, 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

105 kr.

Gammeldags Æblekage ²

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

110 kr.

Dänischer Apfelkuchen – Hygge in Dessertform

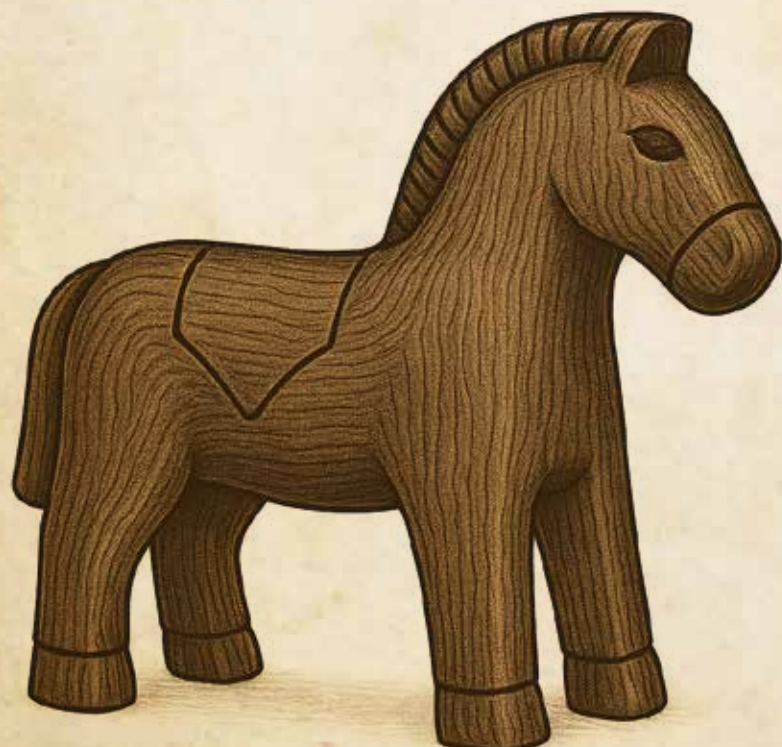
Dieses traditionelle Schichtdessert ist ein echter Liebling der dänischen Kaffeekultur. Statt eines gebackenen Kuchens erwartet dich hier eine wunderbar cremige und fruchtige Kombination aus süßem Apfelkompott, luftig geschlagener Sahne und zerbröselten Makronen. Ein Dessert, das Erinnerungen an gemütliche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

Serviert mit Makronen, Apfelkompott, Schlagsahne, Himbeefflocken 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.



Læskedrikke

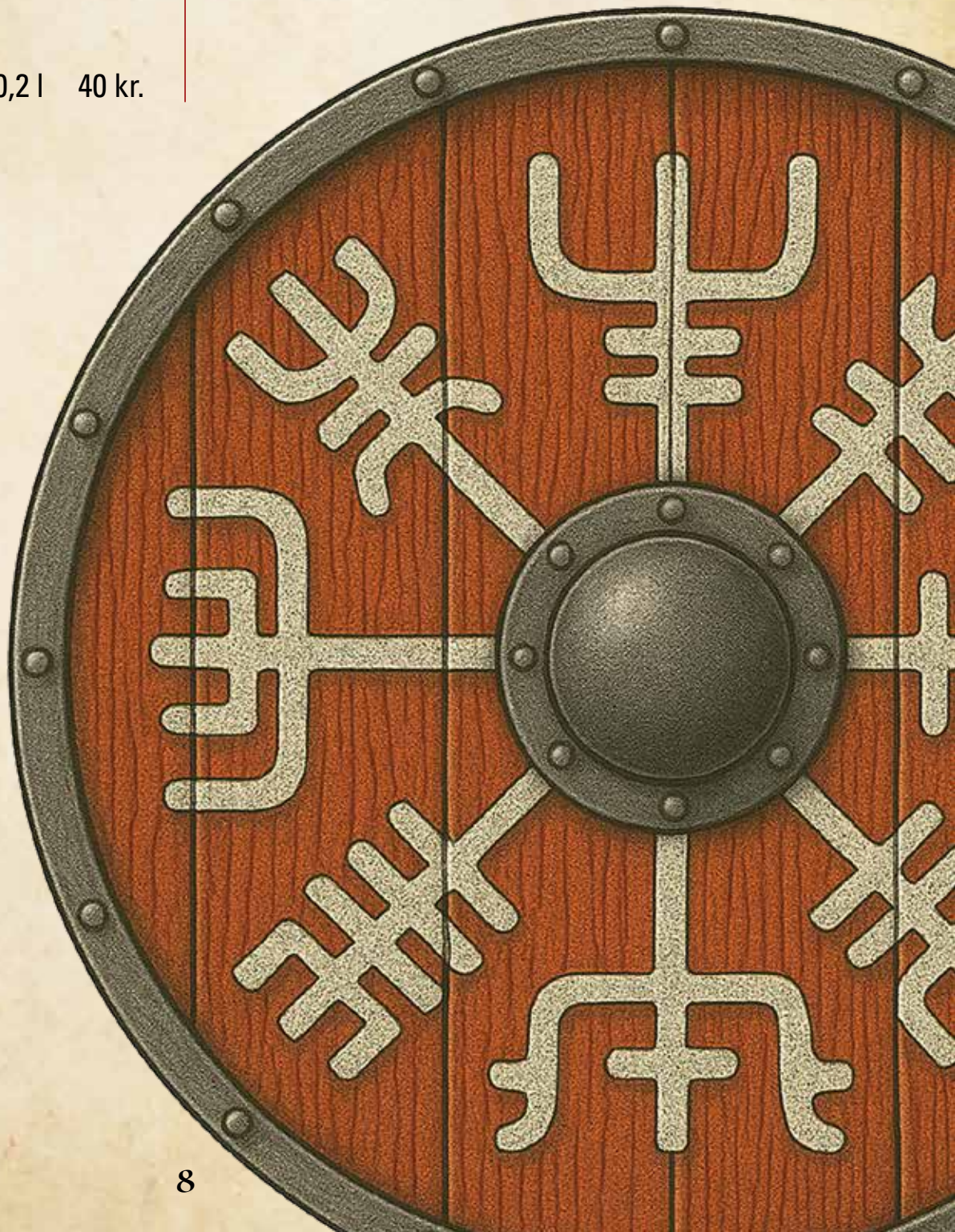
Softdrinks / Softdrinks

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

Juice

Säfte / Juices

Tranebærsaft <i>Cranberrysaft</i> <i>Cranberry juice</i>	0,275 l	50 kr.
Æblemost <i>Apfelsaft</i> <i>Apple juice</i>	0,275 l	50 kr.
Hyldeblomstsaft ⁵ <i>Holunderblütensaft</i> <i>Elderflower juice</i>	0,275 l	50 kr.
Hindbærsaft ⁵ <i>Himbeersaft</i> <i>Raspberry juice</i>	0,275 l	50 kr.
Appelsinjuice <i>Orangensaft</i> <i>Appelsinjuice</i>	0,275 l	50 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.
Stuykman Weissbier	0,5 l	75 kr.
Hvedøl med frugtagtige noter, mild krydderi og en blød afslutning		
<i>Hefeweizen mit fruchtiger Note, feiner Würze und weichem Abgang</i>		
<i>Wheat beer with fruity notes, gentle spice and a smooth finish</i>		

Flaskeøl Flaschenbier / Bottled beer

Lagunitas IPA	0,33 l	55 kr.
Amerikansk India Pale Ale med markant humlebitterhed og citrusnoter		
<i>Amerikanisches India Pale Ale mit kräftiger Hopfenbittere und Zitrusnoten</i>		
<i>American India Pale Ale with bold hop bitterness and citrusy notes</i>		
Royal 0,0%	0,33 l	65 kr.
alkoholfri / <i>alkoholfrei</i> / <i>non-alcoholic</i>		
Heineken	0,33 l	65 kr.
Giraf Rød Beer	0,33 l	65 kr.
Rød lagerøl med maltfylde, et strejf af karamel og en blød afslutning		
<i>Rotes Lagerbier mit malziger Fülle, sanfter Karamellnote und weichem Abgang</i>		
<i>Red lager with malty depth, a hint of caramel, and a smooth finish</i>		



Coctails

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	
<i>Fruchtiger Cocktail mit Kiwi-Sirup, Orangensaft und einem Spritzer Faxe Kondi (alkoholfrei)</i>	
<i>Fruity cocktail with kiwi syrup, orange juice anda splash of Faxe Kondi (non-alcoholic)</i>	
Ipanema (uden alkohol) ¹	99 kr.
Frisk cocktail med ginger ale, passionsfrugtjuice, citronsaft, lime og rørsukker	
<i>Frischer Cocktail mit Ginger Ale, Maracujasaft, Zitronensaft, Limette und Rohrzucker (alkoholfrei)</i>	
<i>Fresh cocktail with ginger ale, passion fruit juice, lemon juice, lime and cane sugar (non-alcoholic)</i>	

Aperitif

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

Longdrinks

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

Vin & mousserende vin

Wein & Sekt / Wine & Sparkling Wine

Vinschorle 0,2 l 52 kr.
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

MaGus Tempranillo 0,2 l 60 kr.
Spansk rødvin med noter af mørke bær, blød tannin r og et strejf af vanilje 0,75 l 190 kr.

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

MaGus Hvidvinscuvée 0,2 l 60 kr.
Frisk hvidvin med aroma af grønne æbler, citrusfrugter og et strejf af blomster 0,75 l 190 kr.

MaGus Weissweincuvéé
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

MaGus Rosévin 0,2 l 60 kr.
Frugtagtig rosé med noter af røde bær, et strejf af blomster og en frisk afslutning 0,75 l 190 kr.

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

Merlot Giu&LU 0,2 l 75 kr.
Blød italiensk rødvin med noter af mørke kirsebær, blommer og et strejf af chokolade 0,75 l 235 kr.

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

Pinot Grigio Giu&LU 0,2 l 75 kr.
Italiensk hvidvin med noter af pære, citrusfrugter og et strejf af mandel 0,75 l 235 kr.

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

Pinot Grigio Blush Campagno (Rosévin) 0,2 l 80 kr.
Blød italiensk rødvin med noter af mørke kirsebær, blommer og et strejf af chokolade 0,75 l 250 kr.

Pinot Grigio Blush Campagno (Rosé)
Eleganter Rosé mit feinen Aromen von Erdbeeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Blüten
Pinot Grigio Blush Campagno (Rosé)
Elegant rosé with delicate aromas of straw-berries, citrus fruits and a hint of blossom

Prosecco Reguta 0,1 l 52 kr.
Italiensk mousserende vin – fint perlende, frugtagtig og elegant 0,75 l 290 kr.

Italienischer Schaumwein – feinperlig, fruchtig und elegant
Italian sparkling wine – finely sparkling, fruity and elegant

Varme drikke

Heißgetränke / Hot beverages

Café Crème¹¹ 40 kr.

Flat White¹¹ 48 kr.

Cappuccino¹¹ 50 kr.

Latte Macchiato¹¹ 52 kr.

Espresso¹¹ 35 kr.

Espresso doppio¹¹ 45 kr.

Varm chokolade 40 kr.

Heiße Schokolade
Hot chocolate

Te 40 kr.
Forskellige varianter
Tee, verschiedene Sorten
Cup of tea, various types

