

# BESTILLING I BAREN



## MORGEN 10-12

**Morgenmad lille** (ikke lør-søn)  
Spejlæg, bacon, skinke, ost,  
frugt og brød. 49 kr.

**Morgenmad stor** (ikke lør/søn)  
Spejlæg, bacon, kålpølse,  
frugt, 2 x ost, 2 x pølse,  
yoghurt og brød. 99 kr.

Franskbrød eller rugbrød med  
ost og smør. 28 kr.

Franskbrød eller rudbrød med  
ost og smør m./ mormor kaffe. 40 kr.

**2 øko-spejlæg**  
Med bacon og rugbrød. 49 kr.

**Kålpølser**  
Med spejlæg, grov sennep og  
rugbrød. 69 kr.

## HELE DAGEN 10-20:30

**Lille foderbræt**  
2 x ost, 2 x pølse, humus,  
pesto, oliven, surt og brød. 119 kr.

**Stort foderbræt** (2 pers)  
3 x ost, 3 x pølse, humus,  
pesto, salsa romesco, oliven,  
surt og brød 299 kr.

**Caesar salat**  
Hjerte salat, crunch, parmasan  
og caesar dressing. 89 kr.  
- med øko kyling. 119 kr.

**Oste tallerken**  
4 oste, oliven og  
stikkelsbær-kanel kompot. 69 kr.

**Chevre chaud**  
Grillet gedeost med  
hjertesalat, syltede tomater,  
oliven, nødder og fransk  
dressing. 119 kr.

**Rørt okse Tatar**  
Med svampe mayo, knas og urter  
Lille/Stor 110/159 kr.



## FROKOST 11-16

**Frokost tallerken**  
Rugmelstegt fiskefilet med remo  
og surt, serano skinke med  
salsaromesco, Ribbenssteg med  
rimmet kål, 2 oste med oliven,  
brød & smør. 119 kr.

**Pariserbøf (250 gr)**  
med det hele. 119 kr.

**Rødspætte filet**  
Stegt i rugmel og smør med  
remolade, rugbrød og smør. 79 kr.

**Æggekage**  
- vegetar med sennep, smør og  
rugbrød. 85 kr.  
- med kålpølse, sennep, smør  
og rugbrød. 95 kr.

**3 x Smørrebrød**  
Fiskefilet, ribbensteg og æg-  
rejer. 119 kr.

**2 deller (valgfri)** 65 kr.  
Med remo, surt og rugbrød.

**Den sunde - fra disken**  
2 slags salat, 2 valgfri  
deller, dip og lyst eller  
mørkt brød. 89 kr.

**Madhus sandwich**  
- Med valgfri delle, salat og  
dip. 65 kr.  
75 kr.  
- Med varm røget laks.  
- Med øko ribbenssteg, rødkål,  
remo og hjerte salat. 85 kr.

## KAGER

Romkugler 18 kr.  
Brownie 28 kr.  
Helles kager 39 kr.

Se vores udvalg i  
kageskabet i takeawayen



**AFTEN FRA 17:00**

## Se dagens retter på vores tavle

Vores varme retter skiftes dagligt alt efter hvad vi kan få hjem af gode økologiske råvarer

### FRA DISKEN

#### Den sunde

2 slags salat, 2 valgfri deller, dip og lyst eller mørkt brød. 119 kr.

Side order salat 100 g. 25 kr.

### Fredag og lørdag 3-retters menu

## RETTERNE KAN OGSÅ BESTILLES TO GO

### BRUNCH TALLERKEN 10-13

.....(lør, søn).....

Øko rørag med purløg, bacon, kålpølse, spidskål salat med havtorn dressing og ristede solsikke kerner, yoghurt med crunch og sirup, hø ost, vesterhav ost, stikkelsbær kompot, serrano skinke, fennikel pølse, smør croissant, frugt, surdejsbrød og smør.

129 kr.



60-90% økologi



Det er ikke fordi vi er dovne, at vi ikke kommer og tager imod bordbestilling. Det er fordi vi har brugt alle vores penge på gode økologiske råvarer. Så kom op til disken og bestil, samt medbring glas og bestik til dit bord. Så kommer vi løbende med maden.

Husk vi kan også stå for catering til din fest, samt selskaber op til 50 personer her i huset. Kontakt os på info@madhus24.dk



**VARME DRIKKE**

Al vores kaffe er 100% økologiske og fairtrade! Alle kaffer serveres som dobbelt shot.

Espresso	25 kr.
Espresso Macchiato	27 kr.
Cortado	30 kr.
Caffe latte	35 kr.
Cappucino	35 kr.
Americano	30 kr.
Caffe choko	35 kr.
Mormorkaffe	20 kr.
Mormorkaffe m./opfyld	25 kr.
Varm kakao	35 kr.
Chaplon the	25 kr.
Chai the	35 kr.
Sjælevarmer m. ingefær, honning og lime	40 kr.

### KOLDT TIL GANEN



- SNUP HVAD DU ØNSKER I KØLESKABET

Smoothie	45 kr.
Bornholmersaft	30 kr.
Naturfrisk	30 kr.
Pellegrino	20/28 kr.
Kildevand	15 kr.
Vand fra værket	20 kr.
Iskaffe	45 kr.
Islatte	35 kr.

### TEMPERERET TIL GANEN

- som kan give svimmelhed.

Øko øl	Fra 29 kr.
Øko Fadøl fra Nørrebro Bryghus	49/65 kr.
Alkoholfri øl	35 kr.
Sprit 3cl	35 kr.
Lux sprit 3cl	39 kr.
Irish coffee	55 kr.
Dark'n stormy	70 kr.
Gin Tonic 100% øko	70 kr.

Se hele vores udvalg af øl i køleskabet.



### Selvhenter

Alt fra disken i takeaway må selvfølgelig også nydes her.

**Crémant d'Alsace · Boeckel · Alsace · Frankrig.**

Æbler, modne pærer - spiller godt til at starte på, men også til fyldige salater og de lyse fiskeretter. 70/295 kr.



**Champagne · Brut Reserve · Bonnet Launois · Frankrig.**

Citrus, eksotiske frugter, nødder - bobler så små at det bare smager af mere. 395 kr.



**ROSEVIN**

**Shiraz · Cal y Canto · Lopez Mercier · Tierra de Castilla.**

Jordbær, hindbær, citrus - det kan ik' gå galt med dette i glasset. 55/235 kr.

**Sancerre · Dominique et Janine Crochet · Loire · Frankrig.**

Citrus syre, sprød kirsebær - de royale drikker det... Vi gør det også. 325 kr.

**DESSERTVIN**

**Dolcevita · Moscato d'Asti · Pico Maccario.**

Honning, æble, abrikos - Ja det smager sgu' meget godt, start, slut og til desserten. 275 kr.

**White Port · Casa de Santa Eufemia.**

Melon, blomme, hasselnød - portvin kan drikkes til alt lys fisk, lette kødretter, salt og sødt. 60/325 kr.



**HVIDVIN**

**Frankrig:**

**Viognier · Maison Albert.**

Blomster, toast, fyldig og aromatisk vin med masser af liv. 55/235 kr.



**USA:**

**Chardonnay · Grove Ridge**

Pære, Grønne æbler, vanilje og med eksotiske toner af annanas og citrus - frugtig og fyldig 69/285 kr.

**Østrig:**

**Grüner Veltliner · Na Aldann · Ferdinand Mayr.**

Pære, citrus, peber - sprødt og syrligt glas til fed fisk og salater. 69/275 kr.



**Frankrig:**

**Sancerre · Dominique et Janine Crochet · Loire Chablis.**

Citrus, hyldeblomst, kalksten - forfriskende til fisk og skaldyr. 335 kr.

**Frankrig:**

**Chardonnay · Jaffelin.**

Fersken, citrus frugt - smager bare af lidt mere. 375 kr.

**New Zealand:**

**Sauvignon Blanc · Vavasour · Marlborough.**

Hyldebær, citrus - voksen saft, smager godt uden noget, men også god til en salat eller et stykke med fisk. 385 kr.





# RØDVIN

## Spanien:

### **Alas Negras · Terra Remota · Empordá.**

Trøffel, lakrids, vinen går godt til simreretter og kan også godt klare en bøf.



69/285 kr.

### **Entre Palabras · Ribera Del Duero**

Kraftig med aroma af modne sorte bær, kaffe og mørk chokolade. Elegante tatinere der resulterer i smagen af let ristet kakao.



80/399 kr.

### **Rioja · Conde de los Andes ·**

#### **Rioja Alta**

Solbær, kirsebær, blomme, lakrids, vanilje. Trods alder stadig ung og frisk 2001'er.



485 kr.

## NATURVIN

### **Tan Natural · Terra Remota · Empordá Nord-Spanien**

En elegant druekombination af blandt andet syrah og cabernet sauvign, med let bitterhed af friske brombær og

toner af mørk karamel og vanilje

**Nyhed · Prøv et glas!**



399 kr.

80 kr.

## Frankrig:

### **Syrah · Maison Albert.**

Lakridspibe, mørkebær, en elegant syrah, som har fået trimmet klørerne.



55/235 kr.

### **Pinot Noir · Maison Albert.**

Jordbær, hindbær, frugtig saft som har det rigtig godt en smule afkølet.



60/255 kr.

### **Gigondas l'Hallali Grand Reserve.**

Fuldmodne bær, milde krydderier, lakrids - et piv godt glas til de kødfulde retter.



295 kr.

### **Chateauneuf Du Pape · Berthet-Rayne · Rhône.**

Kirsebær · solbær · "Pavens niende slot" - religiøs eller ej, så er det hvad alle bør drikke til bøf!

399 kr.

## Italien:

### **Ciartio Aurum/Camponovo · Rosso Tenuta di Sesta · Toscana.**

Syrlig kirsebær, sort te, lakrids - alt hvad der ligner et stykke kød spiller det.

69/275 kr.

### **Chianti Classico · Riserva · Bandini · Toscana.**

Mørke bær, skovbund, afbalancerede tanniner der især passer godt til simreretter



355 kr.

### **Barolo · La Morra · Osvaldo Viberti Piemonte.**

Mørke bær, kanel, chokolade - lyder saftigt, men den skal havde kød til sig.

399 kr.

### **Amarone · Torre Mastio · Corte**

#### **Mary · Valpolicella**

Sorte kirsebær-blommelikør. Tung saft til de tunge retter.

399 kr.

### **Brunello di Montalcino · Querceta**

Skovbær, sorte oliven, saftig, krydret til enhver kødret.

425 kr.

### **Tignanello · Villa Antinori · Toscana.**

Modne frugter, peber, tobak - en vin der kan sit, det eneste krav er at nyde den.

895 kr.

## Sydafrika:

### **Shiraz · Mulberry · Mooiplaas · Stellenbosch**

Morbær, sød tobak, frugtkompot - Smager bare af mere, og kan da klare både lyst og mørk kød.

275 kr.

## USA:

### **Pinot Noir · Howling Moon · Californien.**

Skovbær, varme krydderier med florale undertoner. Delikat hverdagsvin som er let at drikke - enjoy



85/375 kr.

### **Zinfandel · Swirl · Eagle Rock Vineyards · Lodi.**

Dejlig vin til lette kødretter. Blommekompot, svesker, krydderkage - a bottle of jam med tobak til.

375 kr.



= økologisk



= Miljøvenlig