



## MORGEN 10-12

### Morgenmadstallerken (ikke lør-søn)

Spejlæg, bacon, skinke, ost,  
frugt og brød 59 kr.

Tilkøb ekstra: spejlæg, bacon,  
kålpølse, frugt

### Yoghurt

Med frisk frugt 39 kr.

Franskbrød eller rugbrød med  
ost og smør. 29 kr.

Franskbrød eller rudbrød med  
ost og smør m./ mormor kaffe 45 kr.

### Brunchtallerken (ikke hverdage)

Øko Spejlæg, bacon & kålpølse,  
yoghurt med crunch & sirup,  
croissant & frugt, surdejsbrød  
m/ 2 x ost, serranoskinke &  
fennikelpølse 129 kr.



## HELE DAGEN 10-20:30

### Lille foderbræt

2 x ost, 2 x pølse, humus,  
pesto, oliven, surt og brød 125 kr.

### Stort foderbræt (2 pers)

3 x ost, 3 x pølse, humus,  
pesto, salsa romesco, oliven,  
surt og brød 299 kr.

### Caesar salat

Hjertesalat, crunch, parmasan  
og caesardressing. 95 kr.  
- med øko kylling. 125 kr.  
- med avokado. 125 kr.

### Oste tallerken

4 oste, oliven & brød 79 kr.

### Chevre chaud

Hjertesalat, semitørret  
tomat, oliven, syltet rødløg,  
saltmandler & gedeost på brød 125 kr.

## KAGER

Romkugler 19 kr.  
Brownie 29 kr.  
Dagens kager 49 kr.  
Julegodter fra 25 kr.

Se vores udvalg i kageskabet  
i takeawayen

## BESTILLING I BAREN



## FROKOST 11-16

### Juleplatte

Julesild, æg m. karse, rødspætte  
m. remo, ribbenssteg m. rødkål,  
delle m. surt & rugbrød m. smør  
eller fedt 149 kr.

Pariserbøf (250 g.) med det hele 125 kr.

### Stjernes kud ala Madhus24

Rugmelsstegt rødspættefilet på  
rugbrød med rejer, syltet løg,  
æble, citronperler & karsemayo 125 kr.

### Æggekage

med sennep, smør og rugbrød  
- vegetar 89 kr.  
- med kålpølse 99 kr.

### Ribbensstegssandwich

- Øko pandestegt ribbenssteg,  
rødkål, remo og hjertesalat 85 kr.

Avokadomad ala Madhus24 89 kr.

### Rørt okse Tatar (180 g.)

Med svampe mayo, knas og urter 169 kr.

## FROKOSTTILBUD DISKEN 10-17

### Den sunde - fra disken

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

### Madhus sandwich - fra disken

- Valgfri delle, salat og dip 89 kr.  
- Varmrøget laks, salat og dip

### 2 Deller (valgfri)

Med remo, surt og rugbrød 75 kr.



## 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 125 kr.

Fredag og lørdag 3-retters menu

Henvend dig til personalet hvis du har spørgsmål om allegener



## VARME DRIKKE

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

Espresso	27 kr.
Espresso Macchiato	29 kr.
Cortado	34 kr.
Caffe latte	39 kr.
Cappucino	39 kr.
Americano	34 kr.
Caffe choko	39 kr.
Mormorkaffe	20 kr.
Mormorkaffe m./opfyld	25 kr.
Varm kakao	39 kr.
.....	
Chaplon the m./opfyld	29 kr.
Chai the	39 kr.
Sjælevarmer m. ingefær, honning og lime	44 kr.
Specialmælk / sirup	+3 kr.

## KOLDT TIL GANEN



- SNUP HVAD DU ØNSKER I KØLESKABET

Hjemmelavet lemonade	45 kr.
Smoothie	45 kr.
Øko saft	30 kr.
Naturfrisk	30 kr.
Pellegrino	25/30 kr.
Kildevand	15 kr.
Vand fra værket	20 kr.
Iskaffe	45 kr.
Islatte	39 kr.

## TEMPERERET TIL GANEN

- som kan give svimmelhed.

Øko øl	Fra 34 kr.
Øko Fadøl fra Nørrebro Bryghus	54/69 kr.
Alkoholfri øl	35 kr.
Sprit 3cl	35 kr.
Lux sprit 3cl	39 kr.
Irish coffee	59 kr.
Dark'n stormy	75 kr.
Gin Tonic 100% øko	75 kr.
Aperol Spritz	75 kr.

**Se hele vores udvalg af øl i køleskabet.**



## Selvhenter

Alt fra disken i takeaway må selvfølgelig også nydes her.

## BOBLER

### 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.

## ROSÉVIN

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

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

55/235 kr.

### Cadetto · Cerasuolo · Italien.

Røde bær, eksotisk frugt - En frisk rosé i den tungere ende af roséskalaen.

275 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 ananas og citrus - frugtlig 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.

#### Riesling · Ferdinand Mayr.

Eksotisk duft af ananas, banan og litchi. Sprød smag med elementer af citron, pærer, grønne æbler og let sødme af honningmelon - mums

75/295 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 tatiner der resulterer i smagen af let ristet kakao.

**MAGNUM (2 FLASKER)**



80/399 kr.

749 kr.

### Italien:

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

Mørke bær, kanel, chokolade – lyder saftigt, men den skal have kød til sig.

399 kr.

#### **Amarone · Torre Mastio · Corte Mary · Valpolicella.**

Sorte kirsebær-blommelikør.

Tung saft til de tunge retter.

399 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



80/399 kr.

### USA:

#### **Pinot Noir · Quali Creek · Napa Valley.**

Lys, let og klar i farven.

En frugtig aroma med undertoner af krydderier, vanilje og med noter af jordbær.

60/245 kr.

### Frankrig:

#### **Syrah · Maison Albert.**

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

55/235 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.

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

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

425 kr.

### Sydafrika:

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

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

275 kr.

## DESSERTVIN

#### **White Port · Casa de Santa**

#### **Eufêmia.**

Melon, blomme, hasselnød – portvin kan drikkes til alt lys fisk, lette kødretter, salt og sødt.

60/325 kr.



= økologisk



= Miljøvenlig