



Café Emil

The Meeting Point

MORGENMAD

Mandag – fredag kl.10 - 14 | Lørdag – søndag kl.10 -15

Brunch 129,-

Yoghurt med honningristet müsli & frisk frugt, røræg med cocktailpølser og bacon, to slags ost, seranoskinke, røget laks, pandekage med ahorn sirup, marmelade og frisk presset appelsinjuice. Vælg mellem kaffe og the. Serveres endvidere med to slags brød & smør til.

Børnebrunch (under 12 år) 75,-

Røræg med cocktailpølser, yoghurt med honning, ristet müsli og frisk frugt, pandekage med sirup og æblejuice.

Omeletter

- Med lufttørret skinke og cheddarost 89,-
- Med gedeost og soltørrede tomater 85,-
- Med kylling og bacon 85,-

CAFÉ EMIL KLASSIKERE

Smørrebrødstallerken 3 stk. 99,-

- Rødspættefilet med rejer og citron
- Grillet oksemørbrad med stegte løg
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon

Højtbelagt Smørrebrød

- Lun rødsættefilet serveres med rejer, mayo 65,-
- Rejer Serveres med æg, mayo 65,-

Pariserbøf 115,-

Hakkebøf med spejlæg på ristet brød. Hertil rødbeder, kapers, rødløg, pickles, syltet agurk & peberrod

Stjernes kud 115,-

Med dampet, stegt rødspættefilet, rejer, asparges og tomat. Thousand Island dressing & ristet brød

Rødspættefilet 89,-

2 stk. rødspættefilet med rugbrød, remoulade & citron



PANINI

9:30-17:00

The House 55,-

Kylling, cheddarost, tomat og pesto.

Serrano 55,-

lufttørret serranoskinke, avocado, mozzarella, tomat, pesto.

The light 49,-

avocado, tomat, mozzarella, pesto.

Ekstra kartofler 30,-
Ekstra dip 9,-

SIDE ORDERS

Yoghurt 39,-

müsli, sirup og frisk frugt

Røræg 59,-

bacon, cocktailpølser og ketchup

Pandekager 59,-

3 stk. hjemmelavet



Rød fugl betyder ny ret

SALATER

Caesar salat 89,-

Romainesalat og stykker af stegt kylling vendt med hjemmelavet cæsar dressing. Hertil hvidløgs croutoner samt reven parmesan og cherrytomater.

Laks & Avocado 95,-

Serveres med røget laks og avocado, blandet salat, cherrytomater, grillet peberfrugt, store capers & dild dressing med sur/sød sennepsmag.

Chevre Chaud 89,-

Gratineret gedeost med sprøde salater, avocado, soltørrede tomater, nødder, oliven, croutoner, dressing af olivenolie & balsamico.

Tunmousse Salat 89,-

Hjemmelavet tunmousse med blandet salat, kogt æg, rødløg, peberfrugt, capers & cremefraiche.



Godfather salat 95,-

Kylling, avocado, romaine salat, edamame bønner, bacon, æg, græskarkerner, oliven/basilikum dressing

SANDWICH

Clubsandwich 89,-

Kylling og bacon. Hertil salat, tomat, grillet peberfrugt, løg og hjemmelavet karrydressing.

Hønsesalat Sandwich 89,-

Med hjemmelavet hønsesalat, sprød salat, rødløg, cherrytomater, agurk og bacon.

Tunmousse Sandwich 89,-

Med hjemmelavet tun mousse, sprød salat, rødløg & soltørrede tomater.

The Favourite Sandwich 99,-

Store skiver grillet oksemørbrad med gedeost, soltørrede tomater, rødløg, peberfrugt & bacon.

Laksesandwich 99,-

Store skiver koldrøget laks med blandet salat, rødløg, soltørrede tomater og hjemmelavet pestodressing.

Super Club sandwich 99,-

Grillet sandwich med avocado, kylling og basilikumpesto. Serveres med pommes frites og chilimayonnaise.

PASTARETTER

Spaghetti Bolognese 99,-

Spaghetti med kødsauce og friskhøvlet parmesan.



Pasta Altopalato 109,-

Med stykker af oksemørbrad flamberet i brandy, grillet peberfrugt i en let flødesennepssauce med friskrevet parmesan og citron



Pasta Carbonara 109,-

Med bacon og æg i flødesauce og friskhøvlet parmesan



Spaghetti alla Norma 109,-

Spaghetti med grillet aubergine, mozzarella crumble, semidried tomater, hvidløg, basilikum, friskhakked chili og parmesanflager



Spaghetti marina 129,-

Rejer, laks, muslinger, blækspruter, forårsløg, hvidløg, hvidvin og persille vendt i tomat sauce

LETTE RETTER

Suppe 59,-

Hjemmelavet tomatsuppe. Med brød & smør.

Nachos Supreme 79,-

Med smeltet cheddarost. Hertil hjemmelavet salsa, guacamole og jalapenos.

Nachos Deluxe 95,-

Med smeltet cheddarost og grillede kyllingestykker. Hertil hjemmelavet salsa, guacamole og jalapenos.

Røget laks 69,-

Anrettes på salat, pesto og ristede pinjekerner.

Brushetta 59,-

Italiensk hvidløgsbrød med tomat, mozzarella og basilikumpesto.

Stegte Tigerrejer 69,-

Med pesto & hvidløg, vendt i rucolasalat og citron olivenolie.

Serranoskinke 65,-

Serveres med honningmelon og græsk oliven.



Tapas Tallerken 119,-

(Alle dage mellem kl. 14.00-21.30)

Består af røget laks, grillet tigerrejer, serrano skinke, crostini med oliventapenade, brie ost, oliven med sten, tomat m. mozzarella, grillet peberfrugt, grillet aubergine, grillet artiskok og basilikumpesto. Serveres med brød og smør.

BURRITOS

Burrito med oksekød 119,-

Sammenrullet tortilla fyldt med oksekød og grøntsager, dækket med salsa og smeltet cheddarost.

Serveres med ris, bønner og guacamole.

Burrito med kylling 119,-

Sammenrullet tortilla med fyldt kylling i strimler dækket med salsa & smeltet cheddarost. Serveres med ris, bønner og guacamole.

STEAK

Bøf Bearnaise 250g 139,-

Grillet hakkebøf. Serveres med bearnaisesauce og dagens kartofler samt dertilhørende salat.

Oksemedaljon 200g 189,-

Det bedste stykke oksemørbrad. Serveres med rødvinsauce, dagens kartofler & garniture.



Smørstegt oksemørbrad

200g 199,-

Smørstegt oksemørbrad på hvidløgsbrød.

Serveres med hvidløgsauce, dagens kartofler og garniture.

Bøf Gorgonzola 200g 199,-

Oksemørbrad med dagens grønt, dagens kartofler samt gorgonzolasauce.

BØRNE RETTER

Hamburger 55,-

Oksekød, pommes frites & mayonnaise.

Fiskefilet 55,-

Med pommes frites & remoulade.

Kylling Nuggets 55,-

Med pommes frites & Heinz ketchup.



Pasta bolognese 69,-

Penne pasta med kødsauce



Gamberoni saltati 69,-

Smørstegt tigerrejer med lille salat og kartofler

Spørgsmål vedrørende allergener henrettes til personalet

BURGER

Cafe Emil Burger 105,-

Hakket oksekød, bacon, blandet salat, cheddarost, tomat, syltede agurk & løg. Serveres med kartoffel både. Hertil ketchup & guacamole.



Mexicansk Burger 109,-

Burgerbolle smurt med chilimayonnaise, hertil grillet hakkebøf, cheddarost, Heinz ketchup, jalapenos dressing tomater, rødløg, blandet salat. Serveres med kartofler og guacamole.



French Burger 109,-

Grillet kyllingefilet med cheddarost på grillet brød med mayonnaise og grøn salat. Med kartoffelbåde samt Heinz ketchup og chilimayonnaise.

New England's Burger 109,-

Bestående af oksekød, salat, tomat, rødløg, cheddarost, bacon, syltede agurker & spejlæg. Serveres med pommes frits & chilimayonnaise.



Blue cheese Burger 119,-

Grillet oksemørbrad med blue cheese på grillet brød med syltet agurk og grøn salat. Serveres med kartoffelbåde samt bluemayonnaise.

DESSERTER

Creme Brulé 65,-

med hinbærsorbet og bær

Belgiske Vafler 65,-

2 slags is, chokoladesauce & dagens friske frugter.

Hjemmelavet pandekage 69,-

med vaniljeis chokolade sauce.

Istallerken 65,-

Med hinbærsorbet og vaniljeis.

Serveres med chokoladesauce og frisk frugt.

Dagens Kage 49,-

Spørg din tjener

VARME DRIKKE

Kaffe direkte fra kanden 25,-

Espresso 25,-

Espresso Macchiato 29,-

Espresso med en klat mælkeskum

Cortado Macchiato 29,-

Espresso med varm mælk

Americano Espresso med kogt vand 25,-

Cafe Latte 37,-

Espresso med varm og cremet mælk

Cafe Latte Mocca 39,-

Espresso med kakao og flødeskum

Cappucino Espresso med mælkeskum 35,-

Iskaffe Espresso, mælk, mælkeskum & sirup 45,-

Lumumba 49,-

varm kakao med flødeskum og cognac

Cafe Amok 49,-

Cafe Latte med Baileys eller Kahlua

Irish Coffe 49,-

Kaffe med brun farin, flødeskum og Whisky (laves også med Grand Manier, Cointreau eller Tequila)

Varm Kakao med flødeskum 37,-

Thé Vi har et udvalg af forskellige sorter. 25,-

Chai Latte Spice, vanilje, grøn eller sukkerfri 40,-

Ekstra Espresso shot & kaffesirup 7,-

SPIRITUS

Spiritus (3cl.) 39,-

-Whiskey, Gin, Vodka, Tequila, Rom, Contreu, Gran
Marnier, Sambuca, Grappa, Kahlua

Baileys, Dry Martini el. Campari 35,-

Gl. Dansk, Akvavit, Jägermeister, 35,-

Fernet Branca

Calvados, Cognac, Bas Amagnac 49,-

Cocktails - diverse spørg tjeneren

KOLDE DRIKKE

Møn Kildevand		25,-
Mælk		12,-
Sodavand	Lille 32,- Stor 37,-	
Friskpresset Juice	Lille 37,- Stor 45,-	
Økologiske drikke (Bornholms mosteri) æblemost, hyldeblomst, appelsin, hinbær og solbær	Kold 35,- Varm 38,-	
Møn Danskvand med citronskive		32,-
Fadøl	Lille 30,- Stor 44,-	
Fadøl Classic	Lille 30,- Stor 44,-	
Fadøl Luksus	Lille 30,- Stor 45,-	
Flaskeøl	Alm. 28,- Luksus 30,-	
Somersby/Jacobsen/Hoegaarden		fl.35,-

RØDVIN

Ortonese, Italien	42,-/159,-
Sangiovese/Merlot. Frugtig smag af kirsebær og violer.	
Domaine La Legende, Frankrig	199,-
60% Syrah g 30% Grenache. Blød og lækker Cote du Rhone.	
Tenuta Monticello Operetta, Italien	249,-
Cabernet Sauvignon, Corvina og Rondinella. Lavet efter samme princip som Amarone.	
Semprebon Ripasso Superiore, Italien	299,-
60% Corvina, 30% Rondinelle, 5% Mollinara. Fyldig og kraftig vin.	
Fantini Sangiovese, Italien Økologisk	219,-
En tør vin med intense og vedvarende frugtige noter og et hint af egetræ.	

HVIDVIN

Ortonese, Italien	42,-/159,-
Malvasia/Chardonnay. Blød og frisk vin fra Abruzzo.	
Ventouxret, Frankrig	189,-
50% Grenache blanc & 50% Clairette. Frisk og sprød vin fra det berømte bjerg.	
Santa Ema Chardonnay, Chile	249,-
Lavet på 100% Chardonnay. Skøn vin fra et af de mest anerkendte huse i Chile.	
Clos de Mirans Blanc, Frankrig Økologisk	219,-
Vinen har dejlig smag af blomster og frisk syre og en behagelig balance.	

ROSÉ VIN

Bellareta Rosato, Italien Gl. **42,-** Fl. **159,-**
Let sødme, jordbær og modne frugter.

**HOLD DIT
FORRETNINGSMØDE ELLER
FØDSELSDAG PÅ CAFE EMIL**
- Hos Café Emil serveres alting med et smil

RING OG BESTIL MAD UD AF HUSET!
TAKE AWAY 10% RABAT





Søndag - Torsdag kl. 9.30 - 22.00 | fredag & lørdag kl. 9.30 - 23.00
Køkkenet lukker kl. 21.30 | Tlf. 45412240 | info@cafeemilholte.dk
www.cafeemilholte.dk