



## BRUNCH

Mandag - søndag kl. 10.00 - 13.00

### Brunch 139,-

Yoghurt panna cotta med hjemmelavet müsli, syltetøj, sirup, røræg med pølser og bacon. Hertil 2 slags ost, røget lakse på ristet brød med ræve sovs og urter, årstidens frugt samt pandekage. Brød og smør. Serveres med kaffe/te og æble- eller appelsinjuice

### Børnebrunch 75,-

(under 12 år) Røræg m. cocktailpølser, Yoghurt panna cotta med hjemmelavet müsli, frisk frugt, pandekage m. sirup samt æble- eller appelsinjuice.



## OMELET

Mandag - søndag kl. 9:30 - 17:00  
Serveres m. salat, brød og smør

**Serranoskinke og cheddarost 89,-**

**Gedeost og soltørrede tomater 85,-**

**Kylling og bacon 85,-**

## FROKOSTPLATTE

Mandag - søndag kl. 9:30 - 17:00

### Frokostplatte 119,-

Røget laks, marinerede sild, æggesalat, avocado m. rejer, rødspættefilet m. remoulade, citron, vindruer, brieost samt brød og smør.

## FROKOST

Mandag - søndag kl. 10.00 - 17.00

### Smørrebrød

**1 Stk. 69,- 2 Stk. 129,- 3 Stk. 165,-**

1. Roastbeef med peberrod, ristede løg og pickles.
2. Paneret rødspættefilet med mayo, kaviar, citron og rejer.
3. Hønsesalat med bacon, ristede svampe, asparges.
4. Røget laks med ost creme og laksekaviar.
5. Avocado med mozzarella og frisk tomater, pesto dressing

### Pariserbøf 119,-

Hakkebøf på ristet brød m. æggeblomme, rødbeder, kapers, rødløg, pickles og peberrod.

### Stjerneskud 115,-

Dampet og stegt rødspættefilet på ristet brød m. rejer, asparges, tomat, kaviar og thousand island dressing.

### Rødspættefilet 95,-

2 stk. rødspættefilet på rugbrød m. remoulade, salat og citron. Hertil pommes frites.

### Hakkebøf 250g. 139,-

Kartofler, spejlæg, bløde løg, rødbeder og brun sauce.



Søndag - Torsdag kl. 9.30 - 22.00  
fredag & lørdag kl. 9.30 - 23.00  
Køkkenet lukker kl. 21.30



## SANDWICH

### Club 95,-

Ristet sandwichbrød belagt med blandet salat, stegt kyllingebryst, sprød bacon, agurk, løg, langtidsbagt tomat, grønt, blandede friske urter og karrydressing smagt til med mangochutney.

### Serrano 95,-

Lufttørret serranoskinke, mozzarella, avokado, blandet salat, tomat, agurk, løg og pestodressing.

### Tunmousse 95,-

Hjemmelavet tunmousse, sprød salat, syltede rødløg og langtidsbagte tomater.

### Steak 109,-

Skiver af oksemørbrad belagt på skiver af fuldkornbrød blandet salat, stegte grøntsager, syltede rødløg, syltede agurker, langtidsbagt tomat samt cæsar dressing.

### Laks 105,-

Røget laksesandwich serveret med avocado, agurk, rødløg samt ost creme, blandet salat og pesto dressing.

### Hønsesalat 105,-

Sandwich med hjemmelavet hønsesalat med ristede svampe, blandet salat, syltede rødløg, cherrytomater, agurk, purløg og bacon.



## TAPAS

### Tapas tallerken 119,-

Bruchetta, røget laks m/ cremefraiche, avocado m/ rejer, baconrullet daler, brie ost, serrano skinke, grillet peberfrugt og vindruer



## BURGER

Serveres m. kartoffelbåde og dip

### Cafe Emil 115,-

Hakket oksekød, bacon, blandet salat, cheddarost, tomat, syltede agurk og løg.

### Mexi 115,-

Hakket oksekød, cheddarost, jalapeños, guacamole, mexicansk salsa, tomater, rødløg og blandet salat.

### New England 119,-

Hakket oksekød, salat, tomat, rødløg, cheddarost, bacon, syltede agurker og spejlæg.

### Blue Cheese 129,-

Grillet oksemørbrad, blue cheese, syltet agurk, grøn salat og honey mustard dressing.

### Luksus okse 139,-

Briochebolle m. karamelliseret løg trøffelmayonnaise cheddar ost, syltede agurk tomat, basilikum, bacon crumble serveret m. grove fritte & chilimayonnaise.

## SALATER

Toppes m. parmesanost og serveres m. brød og smør

### Caesar uden kylling 89,- med kylling 99,-

Romainsalat vendt med hjemmelavet cæsardressing og croutoner. Hertil revet parmesan ost samt friske urter og langtidsbagt tomat.

### Laks & Avocado 99,-

Røget laks, avocado, blandet salat, cherrytomater, grillet peberfrugt, store kapers, dilldressing og sur/sød sennep.

### Chevre Chaud 99,-

Gratineret gedeost med sprød salat, avocado, tranebær, syltede pære, bagt tomat, syltede rødløg, soja ristede mandler, oliven og sennepsvinaigrette, friske krydderurte

### Tunmousse 99,-

Hjemmelavet tunmousse med sprød salat vendt i basilikumpesto. Hertil syltede rødløg, langtidsbagt tomater, æg, forårsløg, radiser, citron og friske krydderurter



## BURRITO

### Oksekød eller kylling 124,-

Serveres i fladt mejsbrød m. spinat, guacamole, ost, grønsager, cremefraiche, salsa, jalapeños, bønner og kartoffelbåde.

## PASTARETTER

### Spaghetti Bolognese 109,-

Med kødsauce og parmesan.

### Pasta Altopalato 119,-

Brandy flamberet oksefilet, grillet peberfrugt, flødesennepssauce, friskrevet parmesan og citron.

### Spaghetti Carbonara 109,-

Bacon, æg, flødesauce og parmesan.

### Spaghetti Marinara 134,-

Rejer, laks, muslinger, blæksprutter, forårsløg, hvidløg, hvidvin og persille vendt i tomatsauce.

### Vegetar pasta 109,-

Auberginer, peberfrugt, frisk tomat, hvidløg, soltørret tomat og mozzarellaost.

## LETTE RETTER

### Dagens suppe 69,-

M. brød & smør.

### Nachos Supreme 85,-

Smeltet cheddar ost, salsa, guacamole, cremefraiche, oliven og jalapeños.

### Nachos Deluxe 97,-

Smeltet cheddarost, grillet kylling, salsa, guacamole og jalapeños.

### Rejecocktail 69,-

Rejer, salat, tomat, agurk, citron og thousand island dressing.

### Crouque monsieur 89,-

### Crouque madame (spejle æg) 99,-

Toast med skinke, hvor toppen er belagt med crouquemasse gratineret i ovnen. Hertil blandet marineret salat, langtidsbagt tomat, agurk og rødløg.



## STEAKS

### Bøf Bearnaise 250g. 149,-

Grillet hakkebøf m. bearnaisesauce, kartofler og sæsonens garniture.

### Oksemørbrad 200g. 219,-

Serveres m. kartofler og sæsonens grønt. Vælg: Peber-, bearnaise-, gorgonzola- eller brunsauce.

### Entrecôte 200g 199,-

Syltede tomater og sprød salat i dijonvinaigrette. Hertil grove fritter og valgfri bearnaise,- eller pebersauce

## BØRN

### Hamburger 59,-

Oksekød, pommefrites og mayonnaise.

### Fiskefilet 59,-

Pommefrites & remoulade.

### Nuggets 59,-

Pommefrites & Heinz ketchup.

### Spaghetti 69,-

Med kødsauce.



## DESSERTER

### Pandekager 69,-

med is, syltetøj, flødeskum, frisk frugt og chokoladesauce.

### Belgiske Vafler 69,-

2 slags is, chokoladesauce & friske frugter.

### Istallerken 75,-

Med 2 slags is med chokoladesauce og frisk frugt.

### Tiramisu 79,-

Med vanilje is og frisk frugt



## KOLDE DRIKKE

<b>Kildevand</b>	25,-
<b>Sodavand</b>	32,-/39,-
<b>Juice</b> Friskpresset	39,-/54,-
<b>Isvand</b> Kande	20,-
<b>Økologisk Søbogaard</b> Kold	35,- Varm 38,-
Vælg mellem æblemost, hyldeblomst, appelsin, hindbær eller solbær.	
<b>Danskvand</b> m. citronskive	32,-
<b>Mælk</b>	12,-
<b>Fadøl</b>	36,-/49,-
<b>Fadøl Classic</b>	36,-/49,-
<b>Fadøl Luksus</b>	39,-/55,-
<b>Flaskeøl</b>	40,-
Somersby, Jacobsen, Lassi, 1664, Grimbergen	



## VIN

<b>Filari Rose</b>	49,-/196,-
Halvtør lys rosé. Charmerende mild og blød.	
<b>Ortonese Malvasia/Chardonnay</b>	49,-/196,-
Frisk og frugtig hvidvin med medium fylde.	
<b>Chartron et Trebuchet Chardonnay</b>	275,-
Fransk klassiker. Tør, fyldig og cremet med lette noter af egetræ.	
<b>Chartron et Trebuchet Chablis</b>	335,-
Klassisk tør og mineralisk hvid Bourgogne med fine frugtige toner.	
<b>Ortonese Sangiovese/Merlot</b>	49,-/196,-
Saftig og charmerende rødvin med fine frugtige noter og medium fylde.	
<b>Rossetti Chianti Classico Riserva</b>	265,-
Kompleks og karakterfuld rødvin med medium power.	
<b>Semprebon Amarone</b>	379,-
Power og elegance på samme tid kombineret med masser af kompleksitet.	
<b>Chartron et Trebuchet Pinot Noir</b>	319,-
En karakterfuld Pinot Noir. Samtidig er der en let frugtig sødme i den velstrukturerede vin.	



## VARME DRIKKE

<b>Kaffe</b>	25,-
Direkte fra kanden	
<b>Espresso</b>	25,-
<b>Espresso Macchiato</b>	29,-
Espresso m. mælkeskum	
<b>Cortado Macchiato</b>	29,-
Espresso m. varm mælk	
<b>Americano</b>	30,-
Espresso m. kogt vand	
<b>Cafe Latte</b>	39,-
Espresso m. varm og cremet mælk	
<b>Cafe Latte Mocca</b>	39,-
Espresso m. kakao og flødeskum	
<b>Cappucino</b>	35,-
Espresso m. mælkeskum	
<b>Iskaffe</b>	52,-
Espresso, mælk, mælkeskum og sirup	
<b>Lumumba</b>	52,-
Varm kakao m. flødeskum og Cognac	
<b>Cafe Amok</b>	52,-
Cafe Latte m. Baileys el. Kahlua	
<b>Irish Coffe</b>	55,-
Kaffe m. brun farin, flødeskum og Whisky (laves også m. Grand Manier, Cointreau eller Tequila)	
<b>Varm Kakao</b>	38,-
m. flødeskum	
<b>Te</b>	25,-
Vi har et udvalg af forskellige sorter.	
<b>Chai Latte</b>	49,-
Spice, vanilje, grøn eller sukkerfri	
<b>Ekstra Espresso shot &amp; kaffesirup</b>	10,-

## SPIRITUS

<b>Spiritus (3cl.)</b>	39,-
Sambuca, Grappa, Kahlua, Whiskey, Gin, Vodka, Tequila, Rom, Cointreau, Gran Marnier.	
<b>Spiritus (3cl.)</b>	39,-
Baileys, Dry Martini, Campari, Gl. Dansk, Akvavit, Jägermeister, Fernet Branca	
<b>Cognac</b>	59,-
<b>Aperol Spritz</b>	59,-
<b>Cocktails</b>	spørg tjenerens

Telefon: 45412240  
 Mail: info@cafeemilholte.dk  
 www.cafeemilholte.dk  
**Spørgsmål vedrørende allegener  
 kan rettes til tjeneren**