

Cafe Tankefryds

Menukort 2023

Snacks

(Serveres hele dagen)

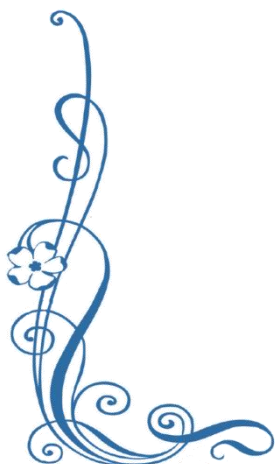
Snackskål – sprødt	59,-	Nachos	89,-
5 friteret rejer med aioli samt brød	65,-	Serveret med cheddar & jalapenos	
Saltede mandler	52,-	hertil creme fraiche samt salsa eller	
Oliven med sten	35,-	guacamole	
Peanuts	35,-	Tilkøb til nachos	
Rugbrødschips med aioli	39,-	Extra salsa eller guacamole	15,-
Serano med grissini med sesam	62,-	Kylling	16,-
hertil guacamole		Ekstra ost	12,-
Chips med krydderurtdressing	39,-		

Snacks og Bobler

For 2

2 glas Charles Baily med saltede mandler, oliven, chips samt dip

150,-



Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale



Frokostretter

(Serveres fra 12:00-16:00)

Julebræt

Nissernes 9 lækkerier fra køkkenet med brød og smør

Marineret sild hertil karrysalat og kapers

Æg og rejer

Fiskefilet med remoulade samt citron

koldrøget laks med peberrod samt flødeskum

Frikadeller med rødbeder

Roastbeef med remoulade og ristede løg,

Grambogaards jule medister med surt

Fransk brie med rugbrødschips

Falsk risalamande (panna cotta tilsmagt med amaretto)
med kirsebærsaucé

Kr.249,-

Tankefryds store lækre rustikke rugbrødsmadder

Æg og rejemad	85,-	Laksemad	95,-
Kartoffelmad	79,-	Avokado med spejlæg	89,-
Vegetarmad	79,-	Ostemad med brie	89,-
		Roastbeef med spejlæg	89,-

Den Lille snack 95,-

Riste brioche bolle smurt med urtedressing med Serano skinke,
marineret mozzarella samt tomat relish

FORRETTER

(Serveres fra kl. 17:00)

Lækker hummersuppe 95,-

Serveret med hvidløgs stegte tigerrejer samt brød

Cremet Svampesuppe 95,-

Serveret med Serranoskinke, syltede bøgehatte, chips

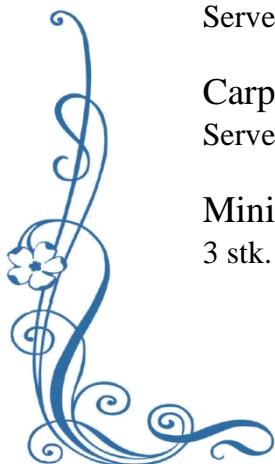
Carpaccio 95,-

Serveret saltede mandler, revet iberico, sweet drops, oliven,

Mini Bruschetta 85,-

3 stk. min Bruchetta med forskellig topping.

Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale



HOVEDRETTER

(Serveres hele dagen)

T-Bone steak fra Grambogård	349,-
300-400g T-bone steak serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat og bearnaisecreme <i>se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb</i>	
Okseribeye fra Grambogård	269,-
200g okseribeye serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat og bearnaisecreme	
300g okseribeye serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat og bearnaisecreme	
<i>se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb</i>	
Wienerschnitzel af kalv fra Ejstrupholm slagter	219,-
Serveret med Tankefryds stegte kartofler, dreng, ærter og smørsauce <i>se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb</i>	

Tilkøb til dit kød

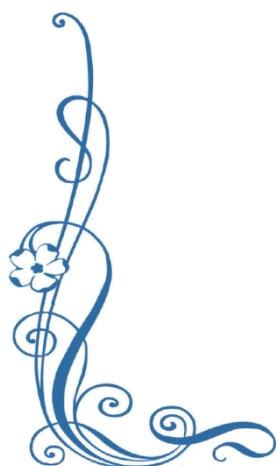
Skift dine stegte kartofler ud med grove fritter, krydret med hvidløg (hvidløgsfritter) **19,-**

Tilkøb af hvidløgssmør **19,-**

Tilkøb af uægte bearnaisesauce **29,-**

Tilkøb af Svampesauce **29,-**

Månedens Tapas minimum 2 gæster eller hele bordet	
(serveres efter kl. 17:00 eller ved forudbestilling)	199,-
Serrano med pommes anna, Chorizo med syltede rødløg, St. Albray med relish samt nøddemix, Epirejer med hummermayao, Bruchetta, koldrøget laks, snack pølser, rugbrødschips samt dip, Spansk ekstra jomfruolivenolie, Flæskesvær, marineret oliven, Pesto samt brød	
Twistede stjernefryd	149,-
Vælg mellem ristet rugbrød eller ristet brioche bolle Serveret smurt med pesto, 2 stk. fiskefilet, hummermayonnaise, rejer, asparges, tomat, caviart, syltede rødløg Tilkøb af røget laks 25,-	
Tankefryds skønne kærlighedssalat	
Laves med frugt og grønt, samt med lækker hjemmelavet dressing	
Kylling og bacon	125,-
Æg og rejer	125,-
Koldrøget laks	129,-



Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale

HOVEDRETTER

(Serveres hele dagen)

Wagyu Burger 185,-

Hakkebøf af australsk wagyu med monterey jack ost, serveret på en sprød bolle af rug, smurt med bearnaiscreme, salat, tomat, rødløg og syltede agurk, hertil aioli samt sprøde chips
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb til burgeren.

Bøfburger 155,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilbedret til 61 grader og stegt på panden i brioche bolle smurt med mayonnaise samt guacamole monterey jack ost, bacon, salat og relish hertil stegte kartofler og aioli
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb til burgeren.

Kyllingeburger 155,-

med kyllingebryst i brioche bolle smurt med mayonnaise samt guacamole monterey jack ost, bacon, salat og relish hertil stegte kartofler og aioli
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb til burgeren.

Avokadoburger 139,-

Med avokado samt friteret camembert i brioche bolle smurt med mayonnaise samt guacamole, salat, relish, hertil stegt kartofler og aioli
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb til burgeren.

Rødbedeburger 139,-

Rødbedebøf serveret i brioche bolle smurt med mayonnaise samt guacamole, salat, tomat relish, hertil aioli samt stegt kartofler
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb til burgeren.

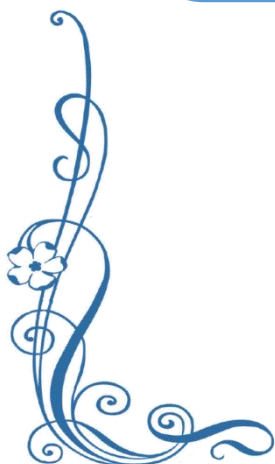
Brandebøf 155,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilbedret til 61 grader og stegt på panden serveret på rugbrød med pesto, salat, spejlæg, kapers og peberrod hertil rødbeder, ribs, stegte kartofler aioli
se boksen længere nede, for mulighed for tilkøb

Tilkøb til burgerne

Spejlæg	20,-	Serano skinke	15,-
Bearnaisesauce	29,-	Ekstra bacon	15,-
Syltede rødløg	9,-	Marineret Mozzarella	15,-
Salsa	15,-	75g Paneret camembert	35,-
Cheddarost	12,-	Opgrader til Sprød bolle af rug	19,-
Jalapenos	10,-		

Skift dine stegte kartofler ud med grove fritter, krydret med hvidløg (hvidløgsfritter) **19,-**



Information om indhold af allergene ingrediens i vores retter kan fås ved henvendelse til cafeens personale

BØRNERETTER

(Serveres hele dagen)

Fiskefilet med brasede kartofler	75,-
Børne pizza Med skinke strimler samt cocktailpølser	75,-
Pasta med kødsauce	75,-
Børneburger med 80g hakkebøf af okse fra Grambogaard med grove fritter	75,-
6 stk. kylling nuggets med grove fritter hertil remoulade og ketchup	75,-

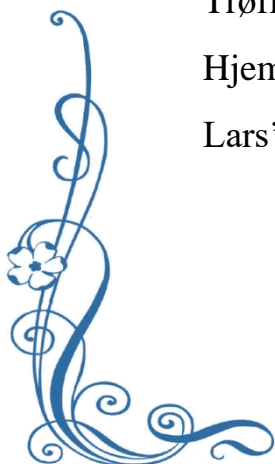
DESSERT

(Serveres hele dagen)

Gammeldags æblekage i nye klæder	79,-
Cafe Tankefryds lækre isdessert fra Kastberg med flødeskum og frisk frugt	79,-
Affogato vaniljeis fra kastberg med Espresso kaffe	79,-
Creme Brûlée med Kastberg hyldeblomst Sorbet	89,-
Camembert friteret med hjemmelavede solbærmarmelade samt ristet brioche bolle	85,-
Blødende chokoladecake med Kastberg vaniljeis	95,-

SØDE SAGER

3 Stk. Chokolade	35,-
Trøfler (<i>spørg for udvalg</i>)	34,-
Hjemmelavet kransekage 3 stk.	45,-
Lars' Kringle	39,-



Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale

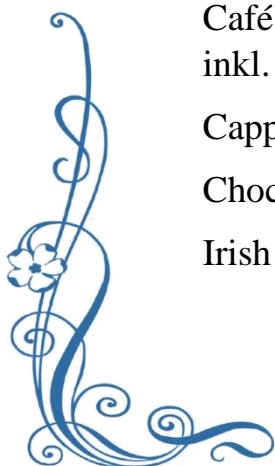
KOLDE DRIKKE

Sodavand	35,-/60,-
Coca cola, coca cola zero, danskvand, danskvand med citrus, sprite og fanta	
Hyldeblomst, Vibegaard	49,-/82,-
Rabarber, Vibegaard	49,-/82,-
Koldt postevand, pr. person	20,-
Is Te	35,-
Fersken, appelsin eller lemon	
Friskpresset appelsinjuice	39,-
Tankefryds iskaffe	55,-
Tonic Spørg for udvalg	35,-
Hancock fadøl, pilsner eller lager, lille/stor	39,-/ 59,-
Humlepraxis øl (<i>Spørg for udvalg</i>)	69,-
Gamborg specialøl (<i>Spørg for udvalg</i>)	79,-
Erdinger, alkoholfri specialøl	89,-

VARME DRIKKE

Skønt krus The, spørg for udvalg	25,-
Chai the eller latte, spørg for udvalg	39,-
Varm chokolade med flødeskum – lys eller mørk	39,-
Varm kakao med flødeskum.	32,-
Alm. kaffe, pr. kop (<i>Instant</i>)	22,-
Americano	29,-
Alm. kaffe, ad libitum, pr. person (<i>Instant</i>)	32,-
Café latte	39,-
inkl. karamel eller chokolade sirup	45,-
Cappuccino	39,-
Choco latte a la Tomas	49,-
Irish Coffee, Mexican Coffee eller French Coffee	59,-

Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale



Drinks & Cocktail

Jack D & Cola / <i>Jack Daniels Whisky, Coca Cola</i>	79,-
Gin & Tonic / <i>Spørg for udvalg</i>	79,-
Gin & Lemon / <i>Spørg for udvalg</i>	79,-
Gin Hass / <i>Gin, Lemon, Mango</i>	89,-
Dark 'n Stormy / <i>Mørk Rom, Gingerbeer, Angostura, Lime</i>	89,-
Moscow Mule / <i>Vodka, Gingerbeer, Lime</i>	89,-
Pitch 'n Post / <i>Bourbon Whisky, Pink Grape, Citron</i>	89,-
Tequila Sunrise / <i>Tequila, Grenadine, Appelsinjuice</i>	89,-
Espresso Martini / <i>Vodka, Kahlua, Espresso, Hasselnød</i>	89,-
Aperol Spritz / <i>Aperol, Mousserende Vin, Danskvand</i>	99,-
Lemoncello / <i>Lemoncello, Mousserende Vin, Danskvand</i>	99,-



Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale