

Cafe Tankefryds Aftenskort

Fra 17:00-20:00

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,-

Snacks

5 friteret rejer med aioli	65,-	Nachos	99,-
Saltede mandler	52,-	Serveret med cheddar, creme fraiche samt salsa eller guacamole	
Hjemmemarineret oliven	42,-		
Peanuts	39,-		
Rugbrødschips med aioli	39,-		
Sprøde chips & krydderurtdressing	45,-		

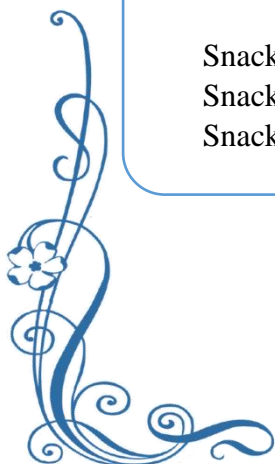
Tilkøb til nachos

Extra salsa eller guacamole	15,-
Kylling	35,-
Ekstra ost	12,-
Jalapenos	0,-

Snackbræt

Snackbræt med saltede mandler, oliven, flæskesvær, sprøde chips samt dip	82,-
Snackbræt med mozzarella sticks, chili tops, sprøde chips samt dip	95,-
Snackbræt med tre stk. mini bruschetta samt dip	92,-

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



FORRETTER

Lækker hummersuppe	99,-
Serveret med stegte vannami rejer samt brød	
Cremet vildtsuppe med svampe	99,-
Serveret med skriver af chorizopølse, syltede svampe samt brød	
Burrata salat	99,-
Anrettet på skiver af tomat, langtidsbagte tomater, mandler, balsamico, revet iberico samt brød crouton	
Mikro pandekager med laks	99,-
5 stk. mini blinis serveret med koldrøget laks, creme fraiche, rødløg og rogn	

DELUX DELING

Hvabehar er det Caviar?

Caviar Baerii 15G. serveret med 8 blinis, rødløg, creme fraiche samt dagens urt
299,-

Baerii caviar kommer fra Acipenser Baerii, den sibiriske stør, Baerii caviar er fyldig og cremet. Rognen er silkeblød og smelter på tungen, hvor den til sidst afrundes af en fin umami. Støren er kønsmoden i en alder af 7 år, og her kan man slagte støren og høste æggene

DELE DÅSEN

BELMAR er et 130 år gammelt familieforetagende, fiskene er fanget i Atlanterhavet mellem porto og Lissabon. Sardiner og makrel fiskes i toppen af havet uden brug af bundtawl, og Tunen er linjefanget. olivenolien er produceret af en mindre portugisisk producent.

”Lige så lækker som en tun”

120g Tunfilet marineret i olivenolie og timian fra BELMAR, serveret med brød og smør.
130,-

”Milde Makrel”

120g små makrel marineret i olivenolie fra BELMAR, serveret med brød og smør
130,-

”Sild, Nej Sardin.”

120g Sardiner i olivenolie & lemon sauce fra BELMAR, serveret med brød og smør
130,-



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

HOVEDRETTER

Store og lille Muh (Ribeye fra Grambogård)

ca. 200g okseribeye, serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat samt bearnaisecreme **279,-**

ca. 300g okseribeye, serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat samt bearnaisecreme **369,-**

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

Mega Muh (T-Bone fra Grambogård)

300-400g T-bone steak serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat samt bearnaisecreme **389,-**

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

Midtjysk elefantøre fra Ejstrupholm

200g wienerschnitzel serveret med Tankefryds stegte kartofler, dreng, ærter samt smørsauce **229,-**

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

Dele XL Muh (Tomahawk Steak af okse fra Grambogård 1. kg) **1100,-**

Tomahawk steak serveret med hvidløgsfritter, appelsinsalat, kryddersmør samt rødvinssauce

(Vi anbefaler at dele dette mellem 4 gæster)

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

Tilkøb til dit kød

Skift dine stegte kartofler ud med grove fritter, krydret med hvidløg (hvidløgsfritter) **25,-**

Tilkøb af kryddersmør **19,-**

Tilkøb af uægte bearnaisesauce **29,-**

Tilkøb af svampesauce **29,-**

Tilkøb af rødvinssauce **29,-**

Månedens Tapas bræt (Bestilles af hele bordet)

199,-

(serveres efter kl. 17:00 eller ved forudbestilling)

Serrano med Pom røsti, Chorizo med syltede rødløg, Brie med relish samt nøddemix,

Epirejer med hummermayao, Bruschetta, koldrøget laks, snackpølser, rugbrødschips samt dip,

Spansk ekstra jomfruolivenolie, Sprød Snack, Marineret oliven, Pesto samt Brød

Twistede stjernefryd

169,-

Vælg mellem ristet rugbrød eller ristet brioche bolle

Serveret smurt med pesto, 2 stk. rødspættefilet fra Thorupstrand, hummermayo, rejer, asparges, tomat,

caviart samt syltede rødløg

Tilkøb af røget laks **25,-**

Varmrøget rundmund (Varmrøget laks)

169,-

Serveret med frisk pasta vendt i pestoflødesauce, revet iberico, langtidsbagt tomat, drops

samt brød

Tankefryds skønne kærlighedssalat

Laves med frugt og grønt, samt med lækker hjemmelavet dressing og brød

Burrata (frisk ost, mozzarellas cremede fætter) **139,-**

Kylling og bacon **139,-**

Æg og rejer **139,-**

Koldrøget laks **145,-**

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



HOVEDRETTER

Tankefryds Luksus Muh Burger

195,-

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

Muh burger (Bøfburger)

169,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilberedt til 61 grader og stegt på grill Serveret i en surdejsbolle smurt med mayo samt guacamole, monterey jack ost, bacon, salat og marineret tomater samt syltede svampe hertil stegte kartofler og aioli (*bøffen kan erstattes af rødbedebøf*)
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Bok Bok burger (kyllingeburger)

169,-

Kyllingebryst i surdejsbolle smurt med mayo samt guacamole, monterey jack ost, bacon, salat og marineret tomater samt syltede svampe hertil stegte kartofler og aioli
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Green and cheeseburger (avokadoburger)

155,-

Med avokado samt friteret camembert i surdejsbolle smurt med mayo samt guacamole, salat, og marineret tomater samt syltede svampe, hertil stegt kartofler og aioli
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Brandebøf

169,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilberedt til 61 grader og stegt på grill Serveret på rugbrød smurt med pesto, salat, friteret æg, kapers og peberrod hertil rødbeder, ribs, stegte kartofler og aioli (*bøffen kan erstattes af rødbedebøf*)
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

Tilkøb til burgerne

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

Skift dine stegte kartofler ud med grove fritter, krydret med hvidløg (hvidløgsfritter) 25,-



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

BØRNERETTER

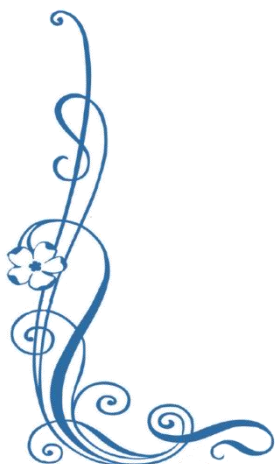
Fiskefilet med brasede kartofler	75,-
Pasta med kødsauce	75,-
Børneburger med 80g hakkebøf af okse fra Grambogaard med grove fritter	75,-
Kylling Nuggets 6 stk. kylling nuggets med grove fritter hertil remoulade og ketchup	75,-

DESSERT

Gammeldags æblekage i nye klæder	89,-
Cafe Tankefryds lækre isdessert fra Kastberg med flødeskum og frisk frugt	79,-
Affogato vaniljeis fra Kastberg med Espresso kaffe	79,-
Crème Brûlée med Kastberg hyldeblomst Sorbet	99,-
Camembert friteret med hjemmelavet solbærmarmelade samt ristet brioche bolle	95,-
Blødende chokoladecake med Kastberg vaniljeis	99,-

SØDE SAGER

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



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

KOLDE DRIKKE

Hancock Sodavand	35,-/60,-
Cola, Cola ligt, Danskvand, Danskvand Med Citrus, Sport og Appelsin Squash	
Sports Cola 33 cl. Fra Hancock	45,-
Hyldeblomst, Vibegaard	49,-/82,-
Rabarber, Vibegaard	49,-/82,-
Alm. vand (pr. person hvis ikke andet drikke er bestilt)	20,-
Is Te vælg mellem Fersken, Appelsin eller lemon	49,-
Friskpresset appelsinjuice	39,-
Tankefryds iskaffe	55,-
Citronlemonade	49,-
Tilkøb med smag af Mango, Passion frugt,	5,-
Milkshake vælg mellem vanilje, jordbær, chokolade	59,-
Hancock fadøl, pilsner eller lager, lille/stor	42,-/ 62,-
Humlepraxis øl (Spørg for udvalg)	69,-
Gamborg specialøl (Spørg for udvalg)	79,-
Erdinger, alkoholfri specialøl	89,-

VARME DRIKKE

Skønt krus Te (spørg for udvalg)	32,-
Chai the eller latte (spørg for udvalg)	39,-
Luksus Varm chokolade med flødeskum – lys eller mørk	42,-
Varm kakao med flødeskum	35,-
Americano	35,-
Kande kaffe, ad libitum, pr. person (Instant)	39,-
Caffe Latte	42,-
Cappuccino	42,-
Tilkøb karamel, hasselnød, vanilje eller chokolade sirup	5,-
Choco Latte a la Tomas	49,-
Irish Coffee, Mexican Coffee eller French Coffee	69,-

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

