

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,-
København Stang / <i>Vodka, Ananas, Vanilje</i>	89,-

Snacks

5 friteret rejer med aioli	65,-	Nachos med kylling	140,-
Saltede mandler	52,-	Serveret med cheddar, creme fraiche samt salsa og guacamole	
Hjemmemarineret oliven	42,-		
Peanuts	39,-		
Rugbrødschips med aioli	39,-		
Sprøde chips & krydderurtdressing	45,-		
Grove hvidløgsfritter med dip	49,-		
Stenbiderrogn med chips	99,-		

Tilkøb til nachos

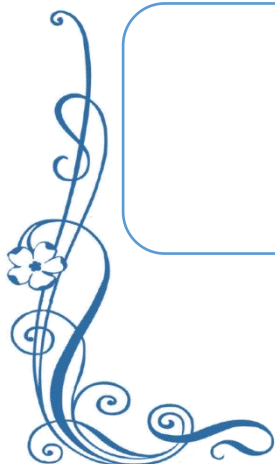
Extra salsa eller guacamole	15,-
Ekstra ost	12,-
Jalapenos	0,-

Snackbræt

Snackbræt med saltede mandler, oliven, mozzarella sticks, chili tops, nuggets samt sprøde chips samt dip

129,-

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



Månedens Menuen

Starter

1 dåse Caviar baerii 15 gram serveret med 8 blinis, løg, creme fraiche

Hovedret

ca. 750 gram helstegt sødmælkskalve cuvette, der skæres ud ved bordet serveret med hvidløgsfritter, tomatsalat, trøffelmayo samt Dinas pebersauce (kødet er tilberedt efter køkkenets anbefaling)

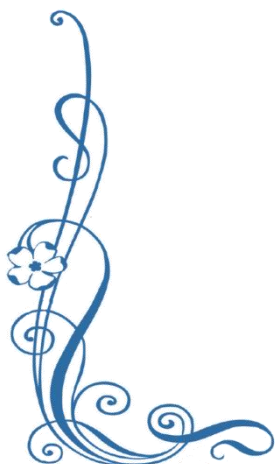
349,- pr. person

(Bestilles minimum 4 gæster eller hele bordet)

Ved færre end 4 gæster 399,- pr. person

FORRETTER

Caviar Baerii 15 Gram (Kan deles af flere)	299,-
Serveret med 8 blinis, rødløg, creme fraiche samt dagens urter	
Crement Fiskesuppe	99,-
med lun fisk samt urter	
Lun Pinsa fladbrød (nok til 2)	99,-
Serveret med trøffelmayo, ramsløgsmayo, brunet smør, pesto samt flagesalt <i>Tilkøb: Burratta 39,- Serano 39,-</i>	
Carpaccio	110,-
Serveret med trøffelmayo, saltede mandler, syltede bølgehatte samt revet iberico	
Kold røget Rundmund (Laks)	110,-
Serveret chilidip, salat, lakseperler, æg, brød,	



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

HOVEDRETTER

Muh (Ribeye fra Grambogård)

ca. 225 okseribeye, serveret med hvidløgsfritter, tomatsalat samt trøffelmayo
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

299,-

Quack

Skiver af Berberi andebryst serveret med pom duchesse, appelsinsalat samt rødvinssauce

219,-

Midtjysk elefantøre fra Ejstrupholm

200g wienerschnitzel serveret med Tankefryds stegte kartofler, dreng, ærter samt smørsauce
se boksen længere nede for mulighed for tilkøb

249,-

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, ventetid kan forekomme)

Brættet indeholder 7 overraskelser fra køkkenet, alt efter sæson og vores humør
serveres med brød og dip

199,-

Twistede stjernefryd

Vælg mellem ristet rugbrød eller ristet brioche bolle

Serveret smurt med pesto, 2 stk. rødspættefilet, hummermayo, rejer, koldrøget laks, agurk, tomat, caviart samt syltede rødløg

189,-

Gris med trøffel

Braiseret svinekæber serveret med frisk pasta vendt i trøffelcreme, bøgehatte, revet iberico, saltede mandler, samt brød

195,-

Sej i Dej

Lysesj i en orlydej, serveret på grønne bønner, syltede rødløg, drops, hakkesaltede mandler, pom duchesse, stenbiderrogn samt muslingsauce

189,-

Hasta la pasta

Ravioli med trøffel samt svampe, vendt i trøffelsauce, revet iberico, bøgehatte samt syltede rødløg
Samt brød

149,-

Tilkøb kylling 35,-

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 199,-

Hakkebøf af australsk wagyu, serveret på en surdejsbolle
Smurt med trøffelmayo, salat monterey jack, bacon, ost, tomat, syltede rødløg og agurk, hertil aioli samt sprøde hvidløgsfritter

Tilkøb 5 Gram Caviar 95,-

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Brande Burgerne (Bøfburger) 175,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilberedt til 61 grader
Serveret i en surdejsburgerbolle smurt med ramsløgsmayo, monterey jack ost, bacon, salat tomat samt marineret agurk samt ponzu løg, hertil hvidløgsfritter med aioli

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Bok Bok burger (kyllingeburger) 169,-

Kyllingebryst i surdejsbolle smurt med ramsløgsmayo, monterey jack ost, bacon, salat, tomater samt marineret agurk ponzu løg hertil hvidløgsfritter og aioli

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

Green and cheeseburger (avokadoburger) 169,-

Med avokado samt friteret camembert i surdejsbolle
smurt med ramsløgsmayo, salat, og tomater samt agurker samt løg vendt i citron soya hertil hvidløgsfritter og aioli

se boksen længere nede for mulighed for tilkøb til burgeren.

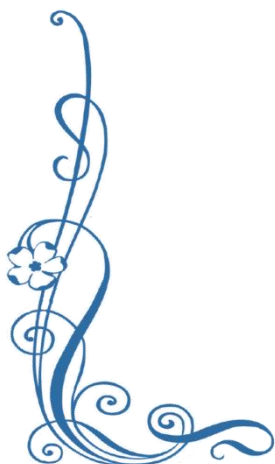
Brandebøf 175,-

Hakkebøf af dansk okse fra Grambogård langtidstilberedt til 61 grader og stegt på grill
Serveret på rugbrød smurt med pesto, salat, æg, kapers og peberrod hertil rødbeder, ribs, hvidløgsfritter 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,-	Glutenfri bolle	20,-
Cheddarost	12,-	5 Gram Caviar	95,-
Jalapenos	10,-		



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

BØRNERETTER

(For børn under 12)

Fiskefilet med pommes	89,-
Pasta med kødsauce	89,-
Børnepizza med tomatsauce, skinke, cocktailpølser, samt ost hertil ketchup samt agurk	89,-
Kylling Nuggets 6 stk. kylling nuggets med grove fritter hertil remoulade og ketchup	89,-

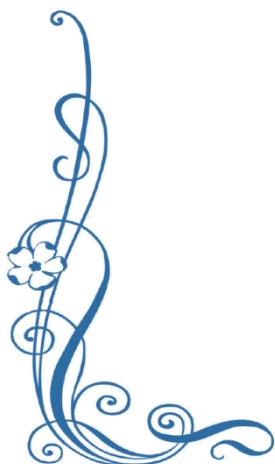
(Tilkøb Pandekager med is fra Kastberg 59,-)

DESSERT

Gammeldags æblekage i nye klæder	89,-
Cafe Tankefryds lækre isdessert fra Kastberg med flødeskum og frugt	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	55,-



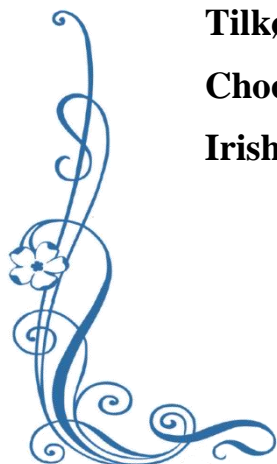
Information om indhold af allergene
Ingrediens i vores retter kan fås ved
henvendelse til cafeens personale

KOLDE DRIKKE

Hancock Sodavand	35,-/60,-
Cola, Cola Light, Danskvand, Danskvand Citrus, Sport, Appelsin, Lemon, Ananas eller Abrikos	
Sports Cola 33 cl. Fra Hancock	45,-
Hyldeblomst, Mormor	49,-/82,-
Rabarber, Mormor	49,-/82,-
Alm. vand (pr. person hvis ikke andet drikke er bestilt)	20,-
Is Te vælg mellem Fersken, Appelsin eller lemon	49,-
Friskpresset appelsinjuice	75,-
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)	79,-
Erdinger, alkoholfri specialøl	89,-

VARME DRIKKE

Skønt krus Te (spørg for udvalg)	39,-
Chai the eller latte (spørg for udvalg)	39,-
Luksus Varm chokolade med flødeskum – lys eller mørk	42,-
Varm kakao med flødeskum	35,-
Americano	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