



cafeholmen.dk  
RING  
(45) 9772 3100  
MAIL  
mail@cafeholmen.dk

## FROKOSTKORT

---

### DEN SENE MORGENMAD

(SERVERES INDTIL KL. 13.00)

- Scramblet øko solblomme æg
  - Bacon og chorizopølser
  - Thise ost og kompot
- Røget rullepølse med karse
- Alpeskinke med syltet rødløg
  - Rejesalat med urter
  - Frisk frugt
- Pannacotta med knas
- Brødkurv med Cafe Holmens hjemmebag

180,-

### GAMMELDAVS ÆGGEKAGE

Serveres med sprød bacon, tomat, purløg og hjemmebagt rugbrød samt smør.

155,-

### STJERNESKUD A LA HOLMEN

Anrettes på smørstegt surdejsbrød, Pandestegt rød-spættefilet paneret i panko, serveres med koldrøget laks, håndpillet rejer, salat af bagt og røget fisk, samt grønt og tomatiseret dressing, citron og caviart.

195,-

### HJEMMEBAGT BOLLE

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

Serveres med ost og pålæg samt marmelade og smør.

65,-

### SVAMPE OMELET

Omelet af økologiske solblomme æg med efterårssvampe, serveres med hjemmebagt rugbrød og smør.

155,-

### OMELET MED ALPESKINKE OG OST

Omelet af økologiske solblomme æg med alpe skinke og røget danbo, serveres med hjemmebagt rugbrød og smør

155,-

### PARISERBØF

Anrettes på smørstegt surdejsbrød, serveres med kapers, rødløg, peberod, rødbeder samt blommen fra økologisk solblomme æg.

180,-

### TOAST HOLMEN

Ristet surdejsbrød smurt med sennepsmayo, fyldt med honningskinke, Holmens agurkesalat og jack ost, gratineret i ovnen med Thise røget danbo, serveres med salat og grønt. Tilkøb Solblomme spejlæg 20,-

145,-

### NACHOS

Lune nachos chips, gratineret i ovnen med ost og 3 slags jalapenos, serveres med cremefraishe og Holmens Salsa samt lime.

Tilkøb med kylling 25,-

95,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## FROKOSTKORT

---

### HOLMENS FROKOSTPLATTE

- Lille rejecocktail med ½ æg og urte dressing
- Pandestegt Rødspættefilet med kryddermayo
  - Tartelet med høns i asparges
- Hvid Benedict fra Thise med gulerodskompot

220,-

### VARMRØGET LAKS FRA EGEN RYGEOVN

Lakse Snitte fra Holmens egen rygeovn samt spidskål-salat vendt i mormor dressing tilsmagt hvidløg. Serveres med friskbagt brød og urtesmør.

145,-

### LIMFJORDS MUSLINGER

Muslinger direkte fra fabrikken, dampet i urter og lokal øl smagt til med fløde og urter. Serveres med små stegte kartofler, brød og aioli.

180,-

### GRAVAD HELLEFISK

Gravad hellefisk med krebsehaler samt spidskålsalat vendt i mormor dressing tilsmagt hvidløg. Serveres med friskbagt surdejsbrød og urtesmør.

145,-

### HJEMMELAVEDE FISKEDELLER

Af laks og sejfilet samt røget spæk hjemmelavet remoulade og agurkesalat samt tyttebær, hjemmelavet kernefyldt rugbrød samt smør.

155,-

### HOLMENS REJEMAD MDB

Ristet surdejsbrød med salat masser af smagfulde håndpillet rejer, solblomme æg, caviart, syltet rødløg, citron samt kryddermayo.

155,-



cafeholmen.dk  
RING  
(45) 9772 3100  
MAIL  
mail@cafeholmen.dk

## FROKOSTKORT

---

### SALAT MED KYLLING OG TZATIKICREME

Med bacon, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven og oliven samt brødc crunch og pesto. Serveres Holmens Hjemmebag

140,-

### SALAT MED ALPESKINKE OG HONNING/CHILI CREMECHEESE

Med galiamelon, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødc crunch og pesto. Serveres Holmens Hjemmebag

135,-

### SALAT MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADO CREME

Med håndpillede rejer, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødc crunch og pesto. Serveres Holmens Hjemmebag

145,-

### SALAT MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS

Med bagte rodfrugter, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødc crunch og pesto. Serveres Holmens Hjemmebag

140,-

## SANDWICH

---

### SANDWICH MED HOLMENS KYLLINGESALAT

Med bacon, salat, løg, tomat, syltede løg, bagte tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker ristede brød smurt med aioli

140,-

### SANDWICH MED ALPESKINKE OG HONNING/CHILI CREMECHEESE

Med galiamelon, salat, løg, tomat, syltede løg, bagte tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker ristede brød smurt med aioli

135,-

### SANDWICH MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADO CREME

Med håndpillede rejer, salat, løg, tomat, syltede løg, bagte tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker ristede brød smurt med aioli.

145,-

### SANDWICH MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS

Med bagte rodfrugter salat, løg, tomat, syltede løg, bagte tomater og oliven samt pesto. Serveres mellem 2 stykker ristede brød smurt med aioli.

140,-



cafeholmen.dk  
RING  
(45) 9772 3100  
MAIL  
mail@cafeholmen.dk

## FROKOSTKORT

---

### MARINERET KÆMPEREJER I LIMEFLØDE

Asiatisk inspireret ret. Anrettes på urter i hvidløgssauce tilsmagt lime, ingefær og citrongræs, serveres med hjemmebagt surdejsbrød og urtesmør.

175,-

### HOLMENS BURGER

Hakkebøf af friskhakked oksekød med cheddar og bacon i hjemmebagt rustik bolle med salat, stegte og syltede løg samt Holmens burger dressing, serveres med stegte kartofler og aioli.

160,-

### KIKÆRTEDELLER

(Vegansk)

Med hjemmelavet hummus og bagte cherrytomater, serveres med hjemmebagt surdejsbrød og urtesmør.

155,-

### VEGETAR BURGER

Hjemmelavet vegetarbøf af bl.a. edamamebønner og svampe med cheddar, serveres i hjemmebagt rustik bolle med salat, samt stegte og syltede løg samt Holmens burger dressing, serveres med stegte kartofler og aioli.

170,-

### HOLMENS BØFSANDWICH

Hakkebøf af friskhakked oksekød, serveres med 4 slags løg, hjemmelavet remoulade, hjemmesyltet rødbeder, hjemmesyltet agurkesalat, sennep og ketchup. Serveres med vores stegte kartofler og ægte brun bøfsauce.

180,-

### WIENERSNITZEL

Skåret af kalvefilet, og banket mør, paneret og smørstegt på panden med brasert kartofler, ærter, smørsauce samt wienerdrenge.

265,-

### FRISK PASTA

Cremet Sauce af fløde med spinat, svampe, løg, tomat og hvidløg pastaen er toppet med en cremet mozzarella og friske urter serveres med friskbagt brød.

### VÆLG MELLEME:

Kylling - kæmpe rejer - Alpeskinke

175,-



cafeholmen.dk  
RING  
(45) 9772 3100  
MAIL  
mail@cafeholmen.dk

## AFTENKORT

---

### FORETTER

---

#### KOLDRØGET LAKS

Fra egen rygeovn, serveres med æble/  
peberrodsskum semidried tomater  
og hjemmebagt surdejsbrød med  
urtesmør.

125,-

#### BRUSCHETTA MED ALPESKINKE

Bruschetta med svampe, Thise hvid  
Benedict og alpeskinke.

80,-

#### GAMBAS PIL PIL

En original spansk tapas ret fra Basker-  
landet. Kæmpe rejer steges i olivenolie  
med hvidløg og chili.

125,-

### HOVEDRETTER

---

*Kan først bestilles efter kl 17.00)*

#### KONG FIDDES LIVRET

Kong Fiddes livret, der er en rigtig  
kongelig gryderet. Gamle Kong Frederik  
den 9. elskede denne ret, som han ofte  
fik i Sønderjylland.

Stegt kalvekød i strimler serveret i  
krydret paprikasauce, serveres med  
stegte små kartofler, hakket løg, hakket  
rødbeder og hakket æg.

240,-

#### LYSSEJ I PAPILLOT

Lyssej filet pakket ind i pergament,  
med bagte rodfrugter og urter samt  
kryddersmør, bagt i ovnen og serveres  
med små kartofler og hollandaisesauce.

285,-

#### HOLMENS FAVORITSKUD

Anrettes på smørstegt surdejsbrød,  
Pandestegt rødspættefilet paneret i  
panko, serveres med koldrøget laks fra  
egen rygeovn, håndpillet rejer, salat af  
bagt og røget fisk, samt agurk, tomat,  
rødløg, citron og caviart serveres med  
små kartofler og hollandaisesauce.

235,-

#### STEAK AF KALVEFILET

Grillet kalvesteak serveres på bagte  
knolde og urter samt dampet grønt.  
Små bagte kartofler og rødvinssauce.

285,-

#### SVINEKÆBER

Braiseret i urter og vin, serveres på  
bund af bagte knolde og urter serveres  
med små kartofler og rødvinssauce.

275,-

#### WIENERSNITZEL

Skåret af kalvefilet, og banket mør,  
paneret og smørstegt på panden med  
braset kartofler, ærter, smørsauce samt  
wienerdreng

265,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

## DESSERT

---

### HOLMENS HJEMMELAVEDE REGNBUE IS

Hjemmelavet is 3 farvet is med skovbær sauce, pistacie og flødeskum.

80,-

### TIRAMISU A LA HOLMEN

Klassisk Italiensk kaffedessert, med mascarpone og amaretto

80,-

### 3 GODE OSTE

Anretning med oste fra nært og fjernt serveres med hjemmelavede kompotter og tilbehør samt hjemmebagt brød.

95,-

*Tak for jeres bestilling og velkomne*