



cafeholmen.dk

R I N G
(45) 9772 3100

M A I L
mail@cafeholmen.dk

FROKOSTKORT

DEN SENE MORGENMAD

(SERVERES INDTIL KL. 13.00,
SERVERES IKKE SØNDAG)

- 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 pankø, serveres med koldrøget laks, håndpillet rejer, salat af bagt og røget fisk, samt grønt og tomatiseret dressing, citron og caviar.

195,-

HJEMMEBAGT BOLLE

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

Serveres med ost og pålæg samt kompot og smør.

65,-

SVAMPE OMELET

(SERVERES INDTIL KL. 13.00)

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

155,-

OMELET MED ALPESKINKE OG OST

(SERVERES INDTIL KL. 13.00)

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, peberrod, 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,-

155,-

NACHOS

Lune nachos chips, gratineret i ovnen med ost og 3 slags jalapenos, serveres med cremefraiche 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

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

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

220,-

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,-

VARMRØGET LAKS

Lakse Snitte samt spidskålsalat vendt i mormor dressing tilsmagt hvidløg. Serveres med friskbagt brød og urtesmør.

150,-

HOLMENS REJEMAD MDB

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

160,-

HJEMMELAVEDE FISKEDELLER

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

160,-



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

FROKOSTKORT

SALATER

SALAT MED HOLMENS KYLLINGESALAT

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

150,-

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

145,-

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

155,-

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

150,-

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

150,-

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

145,-

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.

155,-

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.

150,-



cafeholmen.dk

R I N G
(45) 9772 3100

M A I L
mail@cafeholmen.dk

FROKOSTKORT

MARINERET KÆMPEREJER I LIMEFLØDE

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

155,-

HOLMENS BURGER

Hakkebøf af friskhakket oksekød med cheddar og bacon i hjemmebakket bolle med salat, stegte og syltede løg, samt Holmens burger dressing. Serveres med stegte kartofler og aioli.

160,-

SPRØDE FRIKADELLER AF LINSER

(V e g a n s k)

Serveres på hummus, fyldig bønnesalat og med hjemmebakket surdejsbrød.

155,-

VEGETAR BURGER

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

170,-

HOLMENS BØFSANDWICH

Hakkebøf af friskhakket 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,-

FRISK PASTA

Cremet Sauce af fløde med spinat, svampe, løg, tomat og hvidløg. Pastaen er toppet med buratta og friske urter, serveres med friskbagt brød.

VÆLG MELLEML:

Kylling eller kæmpe rejer

175,-

SAFTIG LASAGNE

(V e g a n s k)

Med krydret tomat sauce og friske urter samt lækker bønnesalat. Serveres med brød.

165,-



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

AFTENKORT

FORRETTER

KOLDRØGET LAKS

Serveres med peberrodsskum semidried tomater og hjemmebagt surdejsbrød med urtesmør.

125,-

BURRATA

Cremet burrata med bagte cherry-tomater samt balsamico glace og basilikum.

110,-

GAMBAS PIL PIL

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

125,-

Alle forretter serveres med Holmens hjemmebag, tapenade og urtesmør

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,-

BAGT TORSKEHALE M. PISTACIE

Serveres på forskellige bønner i hvidvinssauce tilsmagt timian samt semidried cherry tomater og brødc crunch.

275,-

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 hvidvinssauce.

235,-

URTEFASERET UNGHANEBRYST

Anrettes på knolde og urter samt bøgehatte, serveres med små kartofler og Holmens farvoritsauce.

265,-

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 brasert kartofler, ærter, smørsauce samt wienerdreng

285,-



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