



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

M E N U K O R T

DEN SENE MORGENMAD

(SERVERES INDTIL KL. 12.30)

- 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. Kommer ind anrettet i lille støbejernspande.

155,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

NACHOS

Lune nachos chips, gratineret i ovnen med ost og jalapeños, serveres med cremefraiche og salsa samt lime.

95,-

Tilkøb med kylling 25,-

Tilkøb af avocadocreame 15,-

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
- Brødkurv med Cafe Holmens hjemmebag

220,-

HJEMMEBAGT BOLLE

(SERVERES INDTIL KL. 16.00)

Serveres med ost og pålæg samt kompot og smør.

65,-

PARISERBØF

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

180,-

Tilkøb af spejlæg 20,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

STJERNESKUD A LA HOLMEN

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

195,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-



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

M E N U K O R T

LIMFJORDS MUSLINGER

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

180,-

HOLMENS REJEMAD MDB

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

160,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

HJEMMELAVEDE FISKEDELLER

Af laks og sejfilet samt røget spæk . Serveres med hjemmelavet remoulade og agurkesalat samt tyttebær, hjemmebak rugbrød og smør.

160,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

HOLMENS BURGER

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

160,-

VEGETAR BURGER

Hjemmelavet vegetarbøf af bl.a.edamamebønner og svampe med cheddar, i hjemmebak 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,-

SAFTIG LASAGNE

(V e g a n s k)

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

165,-



cafeholmen.dk

R I N G
(45) 9772 3100

M A I L
mail@cafeholmen.dk

M E N U K Ø R T

S A L A T E R

SALAT MED HOLMENS KYLLINGESALAT

Med bacon, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

150,-

SALAT MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADOCREME

Med håndpillede rejer, salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

155,-

SALAT MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS

Med salat, edamamebønner, quinia, løg, syltede løg, bagte tomater og oliven samt brødcrunch og pesto. Serveres med Holmens hjemmebag samt urtesmør og tapenade

150,-

S A N D W I C H

SANDWICH MED HOLMENS KYLLINGESALAT

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

150,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

SANDWICH MED KOLDRØGET LAKS OG AVOCADO CREME

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

155,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-

SANDWICH MED LUN GRØNTSAGSTIMBALE OG HUMMUS

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

150,-

Tilkøb af stegte kartofler og aioli 40,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

AFTENKORT

APERITIF

Start aftenen med et glas køligt alkoholfri granatæblecider og saltede mandler.

95,-

FORETTER

HOLMENS KYLLINGESALAT

Kylling i cremet tomat dressing, serveres på salat med ristet pancetta og semidried tomat.

105,-

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 er en kongelig gryderet. 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,-

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.

285,-



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

HOLMENS MÅNEDSMENU

FORRET

Holmens hjemmegravad laks med frise' salat og senneps honning dressing. Serveres med Holmens hjemmebag, samt urtesmør og tapenade.

115,-

HOVEDRET

Braiseret kalvespidsbryst på grov kartoffelmos med bagte gulerødder og ristede rosenkål, samt sauce af lagen.

210,-

DESSERT

Blødende chokoladekage med hjemmelavet hindbæris, samt syltede mini pære.

110,-

2 retter 310,-

3 retter 395,-

Tak for jeres bestilling og velkomne



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