

MAD & KAFFE

Frokost

SNACKS OG LETTE RETTER

Saltede mandler	35
Marinerede grønne & sorte oliven	45
Surdejsbrød & pisket smør	35
Fritter rosmarinsalt & to dips	60
Grillede broccolini misomayo & sesam	75
Sardiner i olivenolie fra Ramon Péna grillet surdejsbrød, aioli & citron	95
Bikinitoast prosciutto cotto, trøffel & Vesterhavsost	95
Hot honey chicken nuggets chilimayo & karse	65

SMØRREBRØD

Vælg 2 stk. pr. person	185
Avocado rugbrød, stegte broccolini, chili-vinaigrette, cashewnødder & soya-æg	95
Sprøde jordskokker rugbrød, gærcreme, æble, jordskokkekompot, Vesterhavsost, citrontimian & karse	95
Røget lakserillette surdejsbrød, agurk, syltede løg & urter	105
Sprødstegt fiskefilet rugbrød, sprød fiskefilet, estragonremoulade, æble & syrlig urtesalat	115
Hønsesalat surdejsbrød, dampede kyllingelår, blegselleri, vindruer, bacon & dild	115
Roastbeef af kalvefilet rugbrød, bearnaisecreme, sprøde kartofler & karamelliserede løg	115

LIDT STØRRE RETTER

Cæsar romainesalat, kyllingenuggets, soltørrede tomater, sprødt brød, mandler & pesto <i>Tilføj avocado +25</i>	135
MK salat puy linser, bagte gule beder, græskar, feta, syltede løg, sortkål, rug-croutoner, æble & halloumi <i>Kan serveres vegansk uden ost</i>	145
Steak tartare grofthakket inderlår (råt kød), bearnaisecreme, løg i variationer, fritter & dip	175
Ragu di salsiccia rigatoni, ragu, olivenolie & grana padano	155
MK burger mediumstegt øko-okse, potato bun, bacon, Krystal Havarti, rødløg, pickles, fritter & dip	170

DESSERT

Croissant-brunsvigerkage	55
Rabarbertrifli jordbær-rabarbergrød, vaniljecreme, mandelcrumble & flødeskum	55
Chiamisu espresso, ladyfingers, chia & luftig tiramisu	60

Allergener



Regningen kan ikke splittes i mere end to.

Fødevarerstyrelsen anbefaler gennemstegning af hakket kød af hensyn til fødevarer sikkerheden.





CATERING MED MAD & KAFFE

– smørrebrød med et twist

Forkæl dine gæster med smørrebrød lavet fra bunden med sæsonens råvarer – præcis som vi selv bedst kan lide det.

Hos Mad & Kaffe laver vi stort set alt fra bunden – fra marmelader, cremer og saucer til syltede specialiteter, friskbagte kager og hjemmerørt mayonnaise. Vi tror på gode råvarer og ærligt håndværk i alt, hvad vi laver.

Vores køkkenchef David Andersen (udlært fra Hotel D'Angleterre med højeste udmærkelse, tidligere køkkenchef på Nimb Terrasse og souschef på det 2-stjernede Kadeau) sikrer, at kvalitet og smag altid er i top.

Skal vi stå for maden til dit næste arrangement?

Du tager æren, vi tager opvasken.

Scan QR-koden og læs mere om mulighederne.

