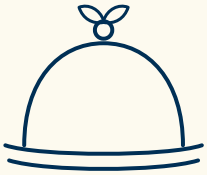
CAFÉ BAGHUSET

STAY A LITTLE LONGER.



SIGNATURMENU

FØRSTE

TUNTATAR

Rå tun med avocado & mango, yuzu, ingefær, hvidløg, soja, sesam, koriander & friske urter.

VIN BESTHEIM, RIESLING RAYON DE LUNE
COCKTAIL HENDRICK'S TONIC

ANDEN

OKSERIBEYE

Stegte kartofler vendt i soja & sesam, sæsonens grønt & trøffel-bearnaise.

VIN M. CHAPOUTIER, ARECA
COCKTAIL BRAMBLE

TREDJE

MATCHA PANNA COTTA

Friske bær, jordbærcoulis & brændt hvid chokolade.

VIN GRANGE NEUVE, MOELLEUX
COCKTAIL PORNSTAR MARTINI

TO RETTER	379
TO RETTER MED VIN ELLER COCKTAILS	429
TRE RETTER	**439**
TRE RETTER MED VIN ELLER COCKTAILS	**579**

MINIMUM 2 KUVERTER

FORRETTER

BRØD & SMØR FØLGER MED TIL ALLE FORRETTER

Alle forretter kan serveres som hovedret for 89 — eller deles ved bordet.

TUNTATAR

Tun, avocado & mango, yuzu, ingefær, hvidløg, soja, sesam, koriander & friske urter. — 149

TATAR

Hakket okseinderlår, parmesan, sprød gammel knas, syltede sennepsfrø, chips & trøffelmayo. — 149

+ FRISK TRØFFEL 70

SIGNATURFORRET

Signaturmenuens forret, serveret alene. Se hele menuen forrest i kortet. — 139

LAKS TRE VEJE

Laks tre veje: rilette, varmrøget & koldrøget. Syltede sennepsfrø, urtecreme, grøn olie & sprødt. — 139

CARPACCIO

Tyndt skåret oksecarpaccio, rucola, parmesan, syltede sennepsfrø, trøffelmayo & balsamico. — 139

+ FRISK TRØFFEL 70

GAMBAS PIL PIL

Tigerrejer, hvidløg, chili, olivenolie & smørstegt surdejsbrød. — 139

SVAMPETOAST

Smørstegt surdejsbrød, svampe, fløde, karamelliserede løg, parmesan, purløg & ristet boghvede. — 139

+ FRISK TRØFFEL 70

TIL BORDET

+ FORRET SOM HOVEDRET 89
+ AVOCADO & FETASALAT 49

HOVEDRETTER

ALLE SERVERES MED TILBEHØR

SIGNATURHOVEDRET

Menuens hovedret, serveret alene. Se hele signaturmenuen forrest i kortet. — 249

THE KITCHEN SPECIAL

Lad køkkenet forkæle jer. Spørg hvad det er — eller vent & se. — 239

OKSEMØRBRAD

Helstegt oksemørbrad. Dagens kartofler, sæsonens garniture & trøffel-bearnaise. — 319

+ FRISK TRØFFEL 70

STEAK N' FRIES

Flammegrillet oksefilet, sæsonens garniture, fetasalat & rustikke fries. — 299

VÆLG SAUCE

Bearnaise eller trøffel-bearnaise

STJERNESKUD

Smørstegt surdejsbrød, dagens fisk, lakserilette, håndpillede rejer i dildcreme, feldsalat, agurk, rogn, grillet citron & sauce cocktail. — 269

STEAKSANDWICH

Smørstegt surdejsbrød, marineret bavette flapsteak, cheddar, champignon, karamelliserede løg, guacamole & feldsalat. Parmesan fries & trøffelmayo til. — 269

SKINDSTEGT LAKS

Laks smørstegt på skindet, sauterede grønne bønner, æbler, spinat & edamamebønner. Dagens kartofler, grøn olie & hollandaise. — 259

BAVETTE TRØFFEL BURGER

Flammegrillet bavette flapsteak, cheddar, trøffel-bearnaise, karamelliserede løg, syltede rødløg, sprøde løg & feldsalat. Rustikke fries & aioli til. — 249

RIGATONI & STEAK

Flammegrillet bavette flapsteak, fløjlsblød tomat-hvidvinssauce, parmesan & purløg. — 239

FETTUCCINE BLACK TRUFFLE

Trøffelsauce, svampe, sprød serrano, karamelliserede løg, ristede cashewnødder & parmesan. — 219

VÆLG PROTEIN

Flammegrillet kylling eller bavette flapsteak

+ FRISK TRØFFEL 70

FETTUCCINE ATLANTIC

Laks, tigerrejer, spinat, sauteret grønt, dild, grillet citron & citronflødesauce. — 219

SIGNATUR BURGER

Flammegrillet bøf, bacon, ost, bøftomat, feldsalat, syltede rødløg, karamelliserede løg & aioli. Parmesan fries & chilimayo til. — 209

Kan også laves med flammegrillet kylling

CLUB STYLE

Smørstegt surdejsbrød, grillet kylling, bacon, cheddar, bøftomat, feldsalat, syltede rødløg, parmesan & karrydressing. — 209

+ KURV MED FRIES 35

WILD & RAW BURGER

Hjemmelavede falafler, sauteret grønt, guacamole, feldsalat, syltede rødløg & aioli. Parmesan fries & chilimayo til. — 199

Vegetarisk

SALATER & BOWLS

BRØD & SMØR FØLGER MED TIL ALLE SALATER & BOWLS

FUSION NUDELSALAT

Risnudler, edamamebønner, lilla spidskål, spinat, syltede rødløg, saltede mandler, sesam & spicy soyadressing. — 189

VÆLG FYLD

Tigerrejer & varmrøget laks eller grillet kylling

CÆSARSALAT

Flammegrillet kylling, bacon, salat, cherrytomater, syltede rødløg, edamamebønner, croutoner, parmesan & cæsardressing. — 189

TUNA BOWL

Rå tun skåret i tern, avocado, spidskål, edamamebønner, syltede rødløg, forårsløg, sesam & ponzu. — 189

BUDDHA BOWL (V)

Hjemmelavede falafler, spicy couscoussalat, lilla spidskål, salat, cherrytomater, syltede rødløg, edamamebønner, saltede mandler, sesam, hummus & tahindressing. — 189

GØR DEN STØRRE

+ BRØD & SMØR 10
+ AVOCADO 15
+ KURV MED FRIES 35

BØRNEMENU

TIL BØRN UNDER 12 ÅR

BØRNEBURGER

Flammegrillet bøf, salat & ketchup, rustikke fries. — 129

FISKEFILET

Paneret fiskefilet, rustikke fries & remoulade. — 119

PANKOPANERET KYLLING

Pankopaneret kylling, rustikke fries & ketchup. — 119

MARLO'S SIGNATURPASTA

Fettuccine, bacon & ketchup. — 119

SNACKS

VI ANBEFALER 2–3 RETTER PR. PERSON

Alle sliders & tacos kan også købes enkeltvis — 1 stk. 69

HUMMUS & STEAK

Marineret bavette flapsteak på hummus, syltede rødløg & sennepsfrø, chiliflager, purløg, sesam, grøn olie & smørstegt surdejsbrød. — 129

PANKO SHRIMPS

Sprøde panerede rejer, urtemayo, hotsauce, purløg & sesam. 4 stk. — 119

PORK SLIDER

Braiserede svinekæber, karamelliserede løg, sprøde svær, parmesan & trøffelmayo. 2 stk. — 119

PANI PURI

Sprøde pani puri skaller med lakserilette, grønt, sprødt & rogn. 4 stk. — 119

KROKETTER

Kroketter med oksekød, parmesan & trøffelmayo. 2 stk. — 109

PULLED CHICKEN TACO

Pulled chicken, kimchi mayo & løgchutney. 2 stk. — 109

PORK TACO

Braiserede svinekæber, kimchi mayo, purløg & løgchutney. 2 stk. — 109

PANKO SHRIMP TACO

Pankopanerede tigerrejer, sennepsfrø, purløg & hotsauce. 2 stk. — 109

TUNA AVOCADO

Rå tun skåret i tern, avocado, asiatisk dressing, rispapir & sprødt. 2 stk. — 109

BROCCOLINI & HUMMUS

Marinerede broccolini i østerssauce med hummus, sesam & smørstegt surdejsbrød. — 109

KARTOFFELROSTI

Kartoffelrosti med koldrøget laks, urtemayo & purløg. 2 stk. — 109

RUSTIKKE FRIES

Med chilimayo. — 59

+ PARMESAN 10

+ FRISK TRØFFEL 70

AVOCADO & FETA

Rucola, feta, avocado, agurk, granatæble, saltede mandler & balsamico. — 59

OLIVEN & MANDLER

Marinerede oliven med timian & saltede mandler. — 49

DESSERTER

ALLE 109, HVIS IKKE ANDET STÅR

SALTKARAMEL CRÈME BRÛLÉE

Klassisk fransk crème brûlée med et twist af saltkaramel — brændt sukker, blød creme. — 109

BAGHUSETS TIRAMISU

Mascarpone, espresso, kakao & ladyfingers. — 109

LEMONCURD TÆRTE

Flamberet marengs over syrlig citroncreme. — 109

SIGNATURDESSERT

Signaturmenuens dessert, serveret alene. Se hele menuen forrest i kortet. — 109

BROWNIE

Serveres med is & sprødt. — 109

PANDEKAGER

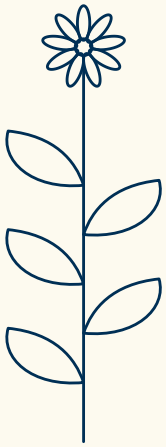
Med is, banan, chokoladesauce & sprødt. — 109

SUNSHINE CAKE (V)

Dadelkage med friske frugter & sprødt. — 109

TIL DESSERTEN

+ IRISH COFFEE 79
+ BAILEYS LATTE 79
+ ESPRESSO MARTINI 99



CAFÉ BAGHUSET

Vores mad bliver lavet med respekt, kærlighed og råvarer af høj kvalitet. Det gode håndværk tager nogle gange lidt ekstra tid – vi håber, at både smagen, stemningen og selskabet gør ventetiden værd.

Har du spørgsmål, så spørg endelig. Vi har sikkert svaret – og ellers finder vi det. Lever noget ikke op til dine forventninger, så sig det med det samme, mens du er her. Vi vil langt hellere rette op nu end høre om det bagefter.

Velkommen til. Vi håber, du får en god oplevelse – god mad, hyggelig stemning og endnu bedre selskab.

HUSET	
MAN – TIR	9 – 18
ONS – FRE	9 – 22
LØRDAG	9 – 17
SØNDAG	9 – 16

KØKKENET	
MAN – TIR	9 – 17
ONS – FRE	9 – 20.30
LØRDAG	9 – 16
SØNDAG	9 – 15

KØKKENET HOLDER PAUSE 16 – 17 ONSDAG TIL FREDAG

Har du en allergi, eller er der allergener, du ikke tåler, så sig det, inden du bestiller. Så finder vi en ret, der passer – eller laver en om, hvis vi kan.

@CAFEBAGHUSET · VIBORG