



# CAFÉ PEACE

## DE SØDE BØRN

*men kun dem under 12 år*

KYLLINGENUGGETS - hjemmelavede på kyllingebryst med byens bedste pommes & ketchup	69,-
KYLLINGEBRYST - stegt kyllingebryst "supreme" med byens bedste pommes & ketchup	59,-
FISKEFILET - paneret rødspætte med byens bedste pommes & remoulade	59,-



## GODAFTEN

*serveres fra kl. 17*

## ... SNACKS ...

<b>Saltede mandler</b> køkkenets hjemmelavede	35,-
<b>Rodfrugtchips</b>	35,-
<b>Nachos</b> serveret med smeltet cheddar, guacamole, salsa & fed creme fraîche	79,-
<b>Nachos med kylling</b> serveret med smeltet cheddar, guacamole, salsa & fed creme fraîche	99,-

## ... DRINKS ...

<b>Aperol Spritz</b>	75,-
<b>Mojito</b>	75,-
<b>Strawberry Daquiri</b>	75,-
<b>Gin/Tonic "Floraison"</b> med Tonic fra Barmacist Sodas	75,-
<b>Gin/Tonic "Nouaison"</b> med Tonic fra Barmacist Sodas	75,-
<b>Tom Collins à la Peace</b> Debonaire 5 Years Old, Dry Lemon fra Barmacist Sodas, et stænk Triple Séc	75,-
<b>Dark &amp; Stormy</b> Debonaire 8 Years Old, Ginger Beer fra Barmacist Sodas & lime	75,-

## ... HOVEDRETTER ...

<b>"Steak uden dikkedarer"</b> 250 gr. entrecôte af ungvæg, hertil hjemmepisket bearnaise, marineret salat & byens bedste pommes	199,-
<b>Skindstegt laks</b> serveret på bund selleripure rørt med brunet smør, friske grøntsager & petittkartofler med rosmarinsalt	149,-
<b>Braiserede svinekæber</b> langtidsbraiseret i porter & æble. Serveret i sky heraf med perleløg, gulerod, selleri & smørstegte petittkartofler	139,-
<b>Lynstegt laks</b> italiensk tagliatelle, vendt i cremet hvidvinssauce med ristet grønt & friske urter	134,-
<b>Spicy Tiger</b> italiensk tagliatelle, sæsonens grønt & stegte tigerrejer, vendt med en pikant flødesauce	129,-
<b>Tortellini</b> -vendt i cremet tomatsauce med sprødt grønt & supreme kyllingebryst, herover friskhøvet parmesanost	129,-

*little things  
mean a lot*

## ♥ JULEPLATTE ♥

*alt hvad julehjertet begærer*

marineret sild med hjemmelavet karrysalat & tilbehør  
- rørt julepaté med surt på smørstegt toast -  
æg & store friske rejer med frilandsmayo & citronperler  
- stegt slagtermedister med vendsysselsk grønlangkål -  
hjemmelavet rilette af confiteret andelår med frisk  
grønkålssalat - arla unika "Den hvide dame" med  
appelsinmarmelade fra hybengården & hjemmelavet  
knækbrød - kokkens ris a la mande med  
kirsebær i rom fra hybengården  
- friskbagt brød fra bageren & smør fra ryå -

169,-

# ...SALATER·SUPPE...

Serveres med friskbagt brød & rullesmør

<b>Club Salat</b> Supreme kyllingebryst serveret på sprøde salater, med spansk bacon, løg & cherry tomat, hertil karry dressing	129,-
<b>Salat for mænd</b> - bund af lufttørret okseinderlår i tynde skiver, herpå sprøde salater, grillet artiskok, parmesanost i flager, jomfruolie & ristede mandler	116,-
<b>Caesar salat</b> - med grillet kyllingebryst supreme, hjertesalat vendt i klassisk dressing. Toppet med parmesan & sprøde croutoner	129,-
<b>Varmrøget laks</b> fra Kildens Røgeri med frisk salat & urter, saltvandskogte kæmperejer & dilledressing	129,-
<b>Spicy karrysuppe</b> orientalskinspireret karrysuppe, ris, forårsløg & kyllingebryst	79,-

**TAPAS**

*til dig der bare ikke kan vælge*

norditaliensk parmaskinke (d.o.p.)  
med sød melon - lufttørret okseinderlår med  
lagret parmesan - månedens salami med  
hybenchutney - frisk salat med vinaigrette -  
ristet chorizopølse i portvinsglace -  
lun anderilette med smørstegt toast -  
økologiske oste fra arla unika & thise mejeri  
- oliven mix - hjemmelavet æbletærte  
med fed creme fraiche -  
serveres med friskbagt brød  
& rullesmør fra ryå

**199,-**

# ...BURGERE...

Serveres i blød hvedebolle fra vores bager  
- alle med byens bedste pomes & aioli

<b>Klassisk Peace</b> grillet oksebøf, sprøde salater, tomat, bløde løg & spejlet æg. Smurt med frilandsmayo	135,-
<b>Gourmet Burger</b> grillet oksebøf, mayo, sprøde salater, tomat, løg, drueagurk, lagret cheddar & sprød bacon	135,-
<b>Peace al Picante</b> grillet oksebøf med peberkant, chipotle mayo & yellow mustard. Sprøde salater, tomat, løg, jalapenos & lagret cheddar	135,-
<b>Gourmet Kylling</b> saftigt kyllingebryst supreme, smurt med spicy karrydressing. Sprøde salater, tomat, løg, lagret cheddar & sprød bacon	135,-
<b>Gourmet Vegetar</b> med sprød paneret grøntsagsbøf, smurt med hjemmelavet grøn pesto. Sprøde salater, frisk mozzarella, tomat, løg	125,-
<b>Tilvalg:</b> Ekstra dressing/mayo	5,-

# ...SWEET PEACE...

<b>Hjemmelavet flødebolle</b> på knasende nøddebund - spørg efter dagens udvalg	30,-
<b>Chelsea bolle</b> vores egen kanelsnegl	32,-
<b>Norsk klejne</b>	40,-
<b>Julehorn</b>	40,-
<b>Blød koldhævet surdejsbolle</b> med go' økoost - marmelade & rullesmør Vælg mellem: Valnød, spelt, ølandshvede & rugfiber	47,-
<b>Lagkage</b> vores lagkager er håndlavet af vores bager & altid på ægte fløde spørg efter dagens udvalg	49,-
<b>Sæsonens tærte</b> på mandelbund	49,-
<b>Peaces Tarte Tatin</b> bagt æble, flydende saltkaramel & ristede valnødder i lun tærtebund, hertil fed creme fraiche	69,-
<b>Syndig chokoladebombe</b> lagkage i tre lag på kraftig bitter 53% chokolade	49,-
<b>Ris a la mande</b> kokkens hjemmelavede - med frisk fløde & ægte vanilje, hertil kirsebær i rom fra Hybegården	69,-
<b>Amerikanske Pandekager</b> - serveret med lun chokoladesauce, vaniljeis fra Ryå Ismejeri & skåret frugt	69,-
<b>Ostetallerken</b> Dagens udvalg af Arla unika oste, passende tilbehør, friskbagt brød fra bageren & smør fra Ryå	79,-

# ...COOL PEACE...

<b>Fadøl - Carlsberg Pilsner eller Tuborg Classic</b> 25 cl./50 cl./75 cl.	36,-/49,-/69,-
<b>Fadøl - Jacobsen Brown Ale</b> 40 cl.	55,-
<b>Fadøl - Jacobsen Golden Naked Christmas Ale</b> 40 cl.	55,-
<b>Flaskeøl 33 cl.</b>	
Nordic - alkoholfri	37,-
Tuborg RÅ - økologisk	45,-
Lefte Blonde, Lefte Brune, Corona, Kronenbourg, Hoegaarden	45,-
Jacobsen India Pale Ale	45,-
Jacobsen Blonde	45,-
<b>Flaskeøl 50 cl.</b>	
Erdinger Weissbier eller Dunkel	55,-
<b>Snaps eller Bitter</b> 4 cl	45,-
<b>Somersby</b> æble, blåbær, Sparkling Rosé eller Sparkling Secco	50,-
<b>Crabbie's</b> ingefær eller hindbær	50,-
<b>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero eller dansk vand</b> 25 cl./50 cl./75 cl.	34,-/46,-/65,-
<b>Nestea</b> Peach, Peach Light eller Mango/ananas	38,-
<b>Anton's</b> økologisk lemonade: Hyldeblomst, rabarber, solbær eller citron	34,-
<b>Cocio</b> 25 cl.	30,-
<b>Ramløsa</b> med eller uden citrus	35,-
<b>Kildevæld</b> 50 cl. - hindbær/brombær eller citron/hyldeblomst	25,-
<b>Kildevand</b>	25,-
<b>Isvand</b> 50 cl.	20,-
<b>Friskpresset juice</b> vælg mellem:	45,-

**Appelsinjuice**  
intet andet end friskpresset appelsin

**Booster**  
gulerod, ingefær & æble

**Ruby Red**  
rødbede, gulerod, ingefær & æble

**Skipper Skræk**  
spinat, gulerod, mynte, æble & citron

**Shaky Peace**  
jordbær, banan, appelsin, mælk & vanilje

# ...HOT PEACE...

<b>Vores espressokaffe</b> efter original italiensk opskrift, mørkristet fyldig smag - lige som en espresso skal være	20,-
doppio	25,-
<b>Espresso con panna</b> espresso med flødeskum	25,-
<b>Café Macchiato</b> espresso med mælkeskum	30,-
<b>Cortado espresso</b> med en lille smule varmet mælk	30,-
<b>Americano</b> dobbelt espresso med varmt vand	36,-
<b>Cappuccino</b> espresso med mælk & mælkeskum	40,-
<b>Café Latte</b> mælkedrik med espresso	40,-
<b>Skinny Café Latte</b> skummetmælk	40,-
<b>Café Mocha espresso</b> med lige dele mælk & kakao	40,-
<b>Varm chokolade</b> med flødeskum	40,-
<b>Varm chokolade</b> med marshmallows	40,-
<b>Varm chokolade på pind</b> med flødeskum	40,-
<b>Sirup i kaffen</b>	5,-
<b>Espresso shot</b> ekstra	10,-
<b>Husets kaffe brygget på kolbe</b> Kenya Mountain AA Faq+ stor fylde, sødlig friskhed, mellemristet bønne	25,-
<b>Stempelkande</b> Mocca Gourmet, mellemristet, fyldig, frisk & let krydret - en særlig smagsoplevelse pr. person	36,-
<b>Gløgg</b>	45,-
<b>Irish Coffee</b>	45,-
<b>Hot Lumumba</b>	45,-
<b>Iskaffe</b> dobbelt espresso shot med vaniljeis - FIF! Tilføj evt. sirup!	49,-
<b>Chai Latte</b>	40,-
<b>Te</b> serveres i kande - vælg mellem: Earl Grey, Ceylon Highmount, kvæde m/ orangeskaller, skåret lakridsrod - Indian Chai, grøn Sencha m/ rabarber, pebermynte, lemon / lime, Rooibush m/ skovbær eller hvid te m/ fersken pr. person	40,-