

CAFÉ

PEACE

MENUKORT

GÆLDER FREM TIL KL. 17

morgenmad

SERVERES KL. 8-11

Croissant (øko) bagt med smør fra Thise	25,-
Økologisk surdejsbolle m/go'økoost, marmelade & Ryå smør	47,-
Peace Croque Madame sprød toast (øko) m. sennepsdressing, parmaskinke, smeltet god ost, toppet med spejlæg & grønt	55,-
Omelet lavet på økoæg serveret med rugbrød & Ryå smør	89,-
<i>Vælg mellem: Ristet kartoffel, bacon & løg - Tomat, frisk avocado & hytteost - Mild ost, spinat & parmaskinke</i>	
Morgentallerken 2 økoæg serveret med sprød spansk bacon & krydderpølse, purløg & blommesirup, brød(øko) bagt på surdej & Ryå smør	89,-
<i>Vælg mellem: Spejlæg - Spejlæg "over easy" - Røræg</i>	
Amerikanske pandekager med chokoladesauce, vaniljeis fra Ryå & skåret frugt ---	69,-
En god start 10% økoyoghurt med hjemmelavet granola, frugtsirup & friske bær	49,-
En lun start havregrød på økogryn med kanel, Akaciehonning, mandler & bær	49,-
En hurtig start ristet rugbrød, avocado, hytteost & chiliflakes	49,-

PEACE BRUNCH

(KL. 9-14)

drænet økologisk yoghurt m/frugtsirup & hjemmelavet granola - scrambled eggs på økoæg med slagterpølse & sprød spansk bacon - stegt kyllingebryst supreme m. madeirasirup - sæsonens charcuteri med hybenchutney fra hybengården - koldrøget laks fra kildens røgeri med flødeostcreme & sprødt - økologisk oste fra arla unika & thise mejeri - friskskåret frugt - køkkenets hjemmebagte rabarberkage serveret med fed creme fraiche - friskbagt croissant - økologisk brød bagt på surdej - ryå smør & marmelade fra hybengården - kaffe m.refill / te i kande

155,-

tilkøb: café latte / cappuccino 15 kr.
MIMOSA 50,- / friskpresset juice 45,-

FOR DE SMÅ

slagterpølse med sprød spansk bacon - grøntsagsstave - friskskåret frugt - amerikanske pandekager med chokoladesauce - marmelade fra hybengården - nutella - brød (øko) + ryå smør

79,-

frøkostretter

- Alt på et bræt** køkkenet tryller med sæsonens råvarer & serverer et flot lille udvalg af charcuteri, syltede sager, oliven & tapanader - hertil godt brød & smør 119,-
- Frokoststeak** grillet steak af kalvefilet med dagens grønt, byens bedste pommes & aioli 139,-
- Peace rejemad** rejer serveret på smørstegt toast med koldrøget laks fra Kildens Røgeri, sommersalater, mayonnaise & citron 139,-
- Stjernesked** paneret rødspætte serveret på smørstegt toast, med sprøde salater, store friske rejer, koldrøget laks fra kilden, rød dressing, friske asparges & stenbiderrogn - 139,-

sandwiches

SERVERES I LANGTIDSHÆVEDE ØKOLOGISKE GROVBRØD

- Lakserilette** af varmrøget laks, rørt med friske urter & fynsk rygeost serveret på sprøde salater med tomat & syltede rødløg, smurt med dilldressing 99,-
- Supreme "høns"-salat** lavet på vores saftige supreme kylling, vendt i cremet dressing m. sæsonens friske urter, serveret på sprøde salater & toppet m. ovnstegt pancetta 99,-
- Kylling Supreme** saftigt kyllingebryst på bund af salat, tomat, løg, toppet med sprød spansk bacon & smurt med karrydressing 99,-
- Parmaskinke** ægte norditaliensk parmaskinke, serveret på frisk salat, med grøn pesto, tomat, løg & frisk mozzarella 99,-
- Tilvalg** Byens bedste pommes & aioli 29,-

salater . pasta

SERVERES MED ØKOLOGISK BRØD & RULLESMØR

- Den grønne** sprøde sommersalater, mango, avocado, ristede mandler, rødløg, mozzarella, sesamfrø & vinaigrette 129,-
- Club Salat** Supreme kyllingebryst serveret på sprøde salater, med spansk bacon, løg & cherrytomat, hertil karrydressing 129,-
- Salat for "mænd"** bund af lufttørret okseinderlår i tynde skiver, herpå sprøde salater, grillet artiskok, ristede mandler, høvlet parmesan, vinaigrette 129,-
- Caesar Salat** med grillet kyllingebryst supreme, hjertesalat vendt i klassisk dressing. Toppet med parmesan & sprøde croutoner 129,-
- Varmrøget laks** fra Kildens Røgeri med frisk salat & grønt, saltvandskogte kæmperejer & dilldressing 129,-
- Spicy Tiger** italiensk tagliatelle, sæsonens grønt & stegte tigerrejer, vendt med en pikant flødesauce 129,-
- Lynstegt laks** & italiensk tagliatelle, vendt i cremet hvidvinssauce med ristet grønt & friske urter 134,-
- Tortellini** vendt i cremet tomat sauce med sprødt grønt & supreme kyllingebryst, herover friskhøvlet parmesanost 129,-

burgere

SERVERES I ØKOLOGISK BLØD BRIOCHEBOLLE - ALLE MED BYENS BEDSTE POMMES & AIOLI

- Summer Peace** grillet oksebøf, aioli & BBQ-sauce, sprøde salater, tomat, lagret cheddar, stegte løgringe 135,-
- Gourmet Burger** grillet oksebøf, mayo, sprøde salater, tomat, løg, drueagurk, lagret cheddar & sprød bacon 135,-
- Peace al Picante** grillet oksebøf med peberkant, chipotle mayo & yellow mustard. Sprøde salater, tomat, løg, jalapenos & lagret cheddar 135,-
- Gourmet Kylling** saftigt kyllingebryst supreme, smurt med spicy karrydressing. Sprøde salater, tomat, løg, lagret cheddar, sprød bacon & mango/chilichutney 135,-
- Gourmet Vegetar** med sprød paneret grøntsagsbøf, smurt med hjemmelavet grøn pesto. Sprøde salater, frisk mozzarella, tomat, løg 125,-
- Tilvalg:** Ekstra dressing/mayo 5,-

de søde børn

MEN KUN DEM UNDER 12 ÅR

Kyllingenuggets brødpanerede kyllingenuggets med byens bedste pommes & mayo	59,-
Fiskefilét paneret rødspætte med byens bedste pommes & remoulade	59,-

snacks

Olivenmix udsøgte grønne & sorte oliven med sten	35,-
Saltede mandler køkkenets hjemmelavede	35,-
Rodfrugtchips pastinak, gulerod, sød kartoffel, rødbede	45,-
Nachos serveret med smeltet cheddar, guacamole, salsa & fed creme fraîche	79,-
Nachos med kylling med smeltet cheddar, guacamole, salsa & fed creme fraîche	99,-

sweet peace

Flødebolle Trio - 3 stk. miniflødeboller på marcipanbund fra Aalborg Chokoladen <i>Klassisk, Mango/Passion, Sæsonens</i>	49,-
Pralinéere Trio - 3 stk. Pralinéere fra Aalborg Chokoladen	49,-
Rabarbertærte (øko) - frisk rabarber på en rig mazarinbund & ovenpå ligger en sprød crumble af mandelmel, hasselnødder & kakaonibs. Serveres lun med fed creme fraîche	49,-
Æbletærte (øko) - mazarinbund med mandelcreme. Ovenpå ligger et frisk lag æblemos med hele både af æbler vendt i kanel. Serveres lun med fed creme fraîche	49,-
Gulerodstærte (øko) - gulerodstærte toppet med friskostfrosting med syrlige noter fra citronskal & -saft	45,-
Kokkens Cheesecake sprød kiksebund, syndig ostecreme & sæsoninspireret topping	49,-
Gateau Marcel en fransk klassisk kage, intens & blød chokoladedrøm, serveres med syrlig coulis, friske bær & krystalliseret hvid chokolade	69,-
Amerikanske pandekager med chokoladesauce, vaniljeis fra Ryå & skåret frugt	69,-
Ostetallerken dagens udvalg af Arla Unika oste, passende tilbehør, brød(øko) bagt på surdej & smør fra Ryå	79,-
Økologisk surdejsbolle m/go'økoost, marmelade & Ryå smør	47,-
Cookies fra eget køkken - med masser af chokolade	25,-
Smørcroissant bagt med smør fra Thise (øko)	25,-

hot peace

Husets kaffe brygget på kolbe m.refill	28,-
Espresso single	20,-
Espresso doppio	28,-
Cappuccino dobbelt shot	45,-
Café Latte dobbelt shot	45,-
Skinny Café Latte dobbelt shot	45,-
Soya Café Latte dobbelt shot	45,-
Chai Latte	45,-
Café Mocha Espresso lige dele mælk/kakao	45,-
Cortado dobbelt shot	36,-
Café Macchiato dobbelt shot m. mælkeskum	33,-
Espresso shot ekstra	10,-
Sirup karamel, hasselnød, chokolade, vanilje	5,-
Stempelkande pr. person	36,-
Americano	36,-
Varm chokolade m. flødeskum eller marshmallows	44,-
Varm chokolade på pind m. flødeskum	44,-
Iskaffe dobbelt shot, vaniljeis, mælk - FIF! Tilføj sirup	55,-
Te serveres i kande - vælg: Earl Grey, Ceylon Highmount, Kvæde m. orange, Lakridsrod Indian chai, Grøn Sencha m. rabarber, Pebermynte, Lemon/Lime, Rooibush m. skovbær, Hvid te m. fersken pr. person	40,-
Irish Coffee	55,-
HOT Lumumba	55,-
Kaffe m. Baileys 2 cl	50,-

cool peace

Fadøl Carlsberg / Tuborg Classic 25 cl./50 cl./75 cl.	36,-/54,-/69,-
Jacobsen Brown Ale 40 cl.	55,-
Grimbergen Blonde 40 cl.	55,-
Flaskeøl 33 cl. Nordic - alkoholfri	40,-
Corona	45,-
Jacobsen IPA	45,-
Flaskeøl 50 cl. Erdinger Hefe eller Dunkel	58,-
Crabbie's ingefær eller hindbær	55,-
Somersby æble	50,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, danskvand 25 cl./50 cl./75 cl..	36,-/46,-/65,-
Ramløsa med eller uden citrus	38,-
Cocio 25 cl.	32,-
Antons æblemost (øko)	37,-
Antons saft (øko) hyldeblomst, rabarber, solbær eller citron	38,-
Kildevæld 50 cl. - hindbær/brombær eller citron/hyldeblomst	30,-
Kildevand	25,-
Fuze tea peach eller lemon	38,-
Isvand 50 cl.	20,-
Mælk sød eller skummet	18,-
Friskpresset juice vælg mellem: - Appelsinjuice intet andet end friskpresset appelsin - Booster gulerod, æble & ingefær - Ruby Red rødbede, gulerod, æble & ingefær - Skipper Skræk spinat, gulerod, æble, mynte & citron - Shaky Peace jordbær, banan, appelsin, mælk & vanilje	45,-
Mimosa appelsinjuice & Cava	50,-

wine

MOUSSERENDE VINE	
Cava Brut Rosé 70% Pinot Noir 30% Chardonnay	249,-/55,-
Crémant de Bourgogne "Dèmi Séc"	299,-/65,-
Moscato d'Asti Piemonte Italien	249,-
Gosset Champagne Brut Excellence Frankrig	399,-
HVIDVINE	
Pinot Grigio Italien (øko) Aromatisk halvtør vin	229,-/50,-
Sauvignon Blanc New Zealand Klassisk & frisk	245,-/55,-
Riesling Markus Molitor - Bemærk 1 liter(!)	325,-/60,-
Chardonnay St. Michelle Fadlagret - frisk sprød frugt	245,-/55,-
ROSÉVINE	
Bardolino Tommasi, Italien Aromatisk halvtør smag	239,-/55,-
Louison en Provence fransk, frisk & frugtrig	239,-/55,-
RØDVINE	
Nero D'avola Italien (øko) Halvtør & frugtrig	229,-/50,-
Valpolicella Ripasso Superiore Rig, mørk & fyldig	269,-/65,-
Zinfandel Zingled Out USA Power, frugt & fyldig	269,-/65,-
Rioja Vina Pomal, Spanien Fløjlsblød & krydret	249,-/60,-
PORTVIN	
Warre's, Otima 10 years Tawny 50 cl. Portugal	300,-/65,-

drinks . alcohol

Aperol Spritz	75,-
Vermout Spritz	75,-
Mojito	75,-
Strawberry Daquiri	75,-
Gin/Tonic "Floraison" m. tonic (øko)	75,-
Gin/Tonic "Nouaison" m. tonic (øko)	75,-
Gin/Tonic "Sacred" noter af pink grape med tonic (øko)	75,-
Dark & Stormy Deboinaire 8 years & Ginger Beer Soda	75,-
Tom Collins Deboinaire 5years, Dry Lemon, Triple Séc	75,-
Snaps eller Bitter 4 cl	45,-
Baileys 4 cl	45,-
Cognac 4 cl	80,-