

# cool peace

<b>Fadøl</b> Carlsberg / Tuborg Classic 25 cl./50 cl./75 cl. -----	36,-/54,-/69,-
<b>Jacobsen Golden Naked Christmas</b> 40 cl. -----	55,-
<b>Grimbergen Noël</b> 40 cl. -----	55,-
<b>Flaskeøl</b> 33 cl.	
Nordic - alkoholfri -----	40,-
Jacobsen IPA -----	45,-
Kronenbourg 1664 Blanc -----	45,-
<b>Flaskeøl</b> 50 cl.	
Erdinger Hefe eller Dunkel -----	58,-
<b>Crabbie's</b> ingefær eller hindbær -----	55,-
<b>Somersby</b> æble -----	50,-
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, danskvand</b> 25 cl./50 cl./75 cl.. -----	36,-/46,-/65,-
<b>Ramløsa</b> med eller uden citrus -----	38,-
<b>Cocio</b> 25 cl. -----	32,-
<b>Antons æblemost</b> (øko) -----	37,-
<b>Antons saft</b> (øko) hyldeblomst, rabarber, solbær eller citron -----	38,-
<b>Kildevæld</b> 50 cl. - hindbær/brombær eller citron/hyldeblomst -----	30,-
<b>Kildevand</b> -----	25,-
<b>Fuze tea</b> peach eller lemon -----	38,-
<b>Isvand</b> 50 cl. -----	20,-
<b>Mælk</b> sød eller skummet -----	18,-
<b>Friskpresset juice</b> vælg mellem:	
- <b>Appelsinjuice</b> intet andet end friskpresset appelsin	
- <b>Booster</b> gulerod, æble & ingefær	
- <b>Ruby Red</b> rødbede, gulerod, æble & ingefær	
- <b>Skipper Skræk</b> spinat, gulerod, æble, mynte & citron	
- <b>Shaky Peace</b> jordbær, banan, appelsin, mælk & vanilje -----	45,-
<b>Mimosa</b> appelsinjuice & Cava -----	50,-

## wine

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

## drinks . alcohol

<b>Aperol Spritz</b> -----	75,-
<b>Vermout Spritz</b> -----	75,-
<b>Mojito</b> -----	80,-
<b>Strawberry Daquiri</b> -----	80,-
<b>Gin/Tonic "Floraison"</b> med tonic (øko) -----	80,-
<b>Gin/Tonic "Nouaison"</b> med tonic (øko) -----	80,-
<b>Gin/Tonic "Sacred"</b> noter af pink grape med tonic (øko) -----	80,-
<b>Dark &amp; Stormy</b> Deboinaire 8 years & Ginger Beer Soda -----	80,-
<b>Tom Collins</b> Deboinaire 5years, Dry Lemon, Triple Séc -----	80,-
<b>Gin MG Rosa</b> jordbærgin med hyldeblomsttonic -----	85,-
<b>Snaps eller Bitter</b> 4 cl -----	45,-
<b>Baileys</b> 4 cl -----	45,-
<b>Cognac</b> 4 cl -----	100,-

# CAFÉ PEACE

## MENUKORT

GÆLDER FREM TIL KL. 17

### morgenmad

SERVERES KL. 8-11

<b>Croissant</b> - spørg for dagens udvalg! -----	25,-
<b>Surdejsbolle</b> m/go'øko ost, marmelade & Ryå smør -----	47,-
<b>Peace Croque Madame</b> sprød toast m. sennepsdressing, parmaskinke, smeltet god ost, toppet med spejlæg & grønt -----	79,-
<b>Omelet</b> lavet på økoæg serveret med rugbrød & Ryå smør <i>Vælg mellem:</i> -----	89,-
<i>Ristede svampe &amp; skinke - Tomat, frisk avocado &amp; hytteost - Koldrøget laks, spinat &amp; hytteost - Bacon &amp; tomat</i>	
<b>Morgentallerken</b> 2 økoæg serveret med sprød spansk bacon & krydderpølse, purløg & blommesirup, friskbagt brød fra bageren bagt på surdej & Ryå smør -----	89,-
<i>Vælg mellem: Spejlæg - Spejlæg "over easy" - Røræg</i>	
<b>Pandekager med is</b> hjemmelavede amerikansk inspirerede pandekager med vaniljeis fra Ryaa ismejeri, chokoladesauce & friske bær -----	69,-
<b>Amerikanske pandekager</b> hjemmelavede store luftige pandekager med sprød bacon, blåbær & ahornsirup -----	69,-
<b>En god start</b> 10% øko yoghurt med hjemmelavet granola, frugtsirup & friske bær -----	49,-
<b>En lun start</b> havregrød på økogryn med kanel, akaciehonning, mandler & bær -----	49,-
<b>En hurtig start</b> 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 - økologiske oste fra arla unika & thise mejeri - friskskåret frugt - køkkenets hjemmebagte brownie med karamel - friskbagt croissant - friskbagt brød fra bageren 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 - friskbagt brød + ryå smør

89,-

børnetoast (for børn under 12 år)  
sprød toast fra bageren m/ smeltet ost & skinke

49,-

## frøkostrætter

- Spicy karrysuppe**, orientalsk inspireret karrysuppe, ris, forårsløg & kyllingebryst ----- 89,-  
**Alt på et bræt** køkkenet tryller med sæsonens råvarer & serverer et flot lille udvalg af charcuteri, syltede sager, oliven & tapanader - hertil godt brød & smør ----- 125,-  
**Frokoststeak** grillet steak af kalvefilet med dagens grønt, byens bedste pommes & aioli ----- 139,-

### ♥ JULEPLATTE ♥

marinerede sild med hjemmelavet karrysalat & tilbehør ♥ lun leverpostej med bacon & stegt champignon ♥ æg & rejer med mayo & citronperler ♥ slagtermedister med sennep & vendsysselsk grønlankål ♥ confiteret andelår med råsyltet rødkål ♥ frisk grønkålssalat med granatæble & appelsin-vinaigrette ♥ arla unika "den hvide dame" cremet hvidskimmelost med solbærmarmelade fra hybengården & bornholmske rugkiks ♥ kokkens ris a la mande med kirsebær i rom fra hybengården

169,-

## sandwiches

SERVERES I LANGTIDSHÆVEDE FRISKBAGTE GROVBRØD FRA BAGEREN

- Confit de Canard** confiteret juleand, frisk salat, tomat & råsyltet rødkål smurt med sennepsmayo ----- 109,-  
**Lakserilette** af varmrøget laks, rørt med friske urter & fynsk rygeost serveret på sprøde salater med tomat & syltede rødløg, smurt med dilldressing ----- 99,-  
**Vegetarsandwich** sprød vegetardelle på bund af friske salater, tomat, løg & frisk mozzarella - smurt med tomatpesto ----- 99,-  
**Kylling Supreme** saftigt kyllingebryst på bund af salat, tomat, løg, toppet med sprød spansk bacon & smurt med karrydressing ----- 99,-  
**Tilvalg** Byens bedste pommes & aioli ----- 29,-

## salater · pasta

SERVERES MED FRISKBAGT BRØD FRA BAGEREN & RULLESMØR

- Den grønne** sprøde salater, mango, avocado, ristede mandler, rødløg, mozzarella, sesamfrø & vinaigrette (tilkøb evt. Supreme kyllingebryst + 25,-) ----- 129,-  
**Club Salat** Supreme kyllingebryst serveret på sprøde salater, med spansk bacon, løg & cherrytomat, hertil karrydressing ----- 129,-  
**Mormors Laks** lyngrøget laks fra Kildens røgeri i Nibe. Sprøde salater & vinterkål, rugbrødsknas & mormordressing. ----- 129,-  
**Caesar Salat** 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 hvidvinsauce med ristet grønt & friske urter ----- 135,-  
**Tortellini** vendt i cremet tomat sauce med sprødt grønt & supreme kyllingebryst, herover friskhøvet parmesanost ----- 129,-

## de søde børn

MEN KUN DEM UNDER 12 ÅR

- Kyllingenuggets** brødpanerede kyllingenuggets med friske grøntsagsstave, byens bedste pommes & mayo ----- 59,-  
**Fiskefilet** paneret rødspætte med friske grøntsagsstave, byens bedste pommes & remoulade ----- 59,-  
**Børneis** vaniljeis fra Ryaa ismejeri, chokoladesauce & friske bær ----- 39,-

## burgere

SERVERES I BLØD BRIOCHEBOLLE FRA BAGEREN - ALLE MED BYENS BEDSTE POMMES & AÏOLI

- BBQ Peace** grillet oksebøf, aioli & BBQ-sauce, sprøde salater, tomat, lagret cheddar, stegte løgringe ----- 135,-  
**Gourmet Burger** grillet oksebøf, burgerdressing, sprøde salater, tomat, løg, råsyltet agurk, lagret cheddar & sprød bacon ----- 135,-  
**Klassisk Peace** grillet oksebøf, sprøde salater, tomat, bløde løg & spejlet æg. Smurt med burgerdressing ----- 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 tomatpesto. Sprøde salater, frisk mozzarella, tomat, løg ----- 135,-  
**Tilvalg:** Ekstra dressing/mayo ----- 5,-

## 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

- Bagerens hjemmelavede flødebolle** på bund bagt med marcipan, mørk chokolade med eller uden kokos ----- 35,-  
**Norsk klejne** ----- 40,-  
**Julehorn** ----- 40,-  
**Bagerens Othello Lagkage** ----- 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,-  
**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,-  
**Pandekager med is** hjemmelavede amerikansk inspirerede pandekager med vaniljeis fra Ryaa ismejeri, chokoladesauce & friske bær ----- 69,-  
**Ostetallerken** dagens udvalg af Arla Unika oste, passende tilbehør, friskbagt brød fra bageren bagt på surdej & smør fra Ryå ----- 79,-  
**Hjemmebagt chokoladebrownie** med saltkaramel ----- 39,-  
**Cookies** fra eget køkken - med masser af chokolade ----- 25,-  
**Smørcroissant** - spørg for dagens udvalg! ----- 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 - pr. person ----- 40,-  
 Earl Grey / Pebermynte / Kvæde m. orange / Lemon Lime / Rooibush m. skovbær / Grøn Sencha m. rabarber / Hvid te m. fersken / Grøn te m. appelsin & ingefær / Lakridsrod
- Irish Coffee** ----- 55,-  
**HOT Lumumba** ----- 60,-  
**Kaffe m. Baileys** 2 cl ----- 60,-  
**Gløgg** ----- 45,-