



Menukort

Det frie valg

Du vil i vores menukort opleve, at du skal træffe nogle valg undervejs. Hvilken type brød ønsker du, hvilken type protein, hvilken kaffe/the, og hvilken kage til kaffen. Men bare rolig, vi står klar til at hjælpe med at sammensætte det helt rigtige til dig.

Morgenmad / Brunch kl. 9-12

- Avokado og pocheret æg på ristet rugbrød
toppet med grønt og tomat 75,-
- 2 x spejlæg og stegte svampe på smørstegt toast
eller ristet rugbrød 75,-
- Scrambled æg med pølse og bacon.
Hertil rugbrød eller bolle efter eget valg. 75,-
- Omelet med grønt og ost.
Hertil rugbrød eller bolle efter eget valg. 75,-
- Dagens oste fra Ostemanden i Hirtshals
hertil honning/appelsinmarinerede nødder
og hjemmebagt knækbrød 55,-
- Skyr med granola og bær 45,-
- Små pandekager med syltede bær. 45,-
- Øllebrød med vaniljeskum 45,-
- Smoothie 45,-
- Friskpresset juice. 45,-

Bawærk kl. 9-17

- Bolle efter eget valg:
- med smør 35,-
 - med smør og ost 55,-
 - med smør, ost og hjemmelavet syltetøj 65,-

Dagens kager kl. 9-17

- Dagens sprøde - Cookie eller 3 x specier 35,-
- Dagens bløde kage pr. stk. 50,-
- Dagens bradepandekage pr. stk. 35,-

Frokost kl. 12-15

- 2 stk. rispirruller med stave af friske
grøntsager samt pesto, chilimayo og hummus 105,-
- Vælg en af følgende fyld:

- Marineret kylling
- Marineret rejer
- Stegt tofu

- Stegte svampe i havrefløde på ristet brød,
toppet med grønt 125,-

- Marineret kylling på salatbund
med hjemmelavet limedressing og brød 125,-

- Croissant med hjemmelavet rejeragout 125,-

- Gammeldags modnet sild
med hjemmelavet karrysalat og æg 105,-

- Stjerneskud med pandestegte rødspættefileter
på ristet brød toppet med rejeragout, rejer,
hjemmelavet dressing og grønt 165,-

- Rejemad med hjemmerørt mayo, citron og grønt 125,-

- Sandwich 85,-
- Vælg mellem:

- Ristet rugbrød - Sandwich; lys/grov
- Kylling & bacon
- Rejeragout
- Stegt serrano & bøfmozzarella
- Grøn pesto - Chilimayo - Aioli eller Karrydressing

Børnemeny kl. 12-15

- Fiskefilet med rugbrød, smør,
remoulade og grøntsagsstave 50,-

- Hjemmelavet kyllingenuggets med pasta
og grøntsagsstave 50,-

Alle retter på kortet fra morgenmad og frokost
til det halve og med det halve



Drikkekort

Hos Café Bawværk har vi ikke overladet noget til tilfældighederne.

Vi har derfor nøje udvalgt Pescucci som vores leverandør af økologisk italiensk kaffe af mellemristede arabicabønner samt økologisk Juta the i tre varianter. Du har mulighed for at nyde the'en ren eller med én eller flere af vores hjemmelavede smagsvarianter til.

Økologisk Fairtrade kaffe

Filter Kaffe	20,-
Americano	30,-
Espresso	30,-
Café Latte	40,-
Cappuccino	35,-
Flat White	35,-
Iskaffe Latte	40,-
Chai Latte	40,-
Byg selv the	30,-
+ Sirup	5,-

Øvrige drikke

Tuborg / Tuborg Classic 33 cl.	35,-
Sodavand 25 cl.	25,-
Hindbærbrus - Appelsin - Danskvand, Coca-Cola - Pepsi Max	
Saft 25 cl.	30,-
Hyldeblomst - Æble eller Rabarber	

Snack 1-3-5

1 stk.	35,-
3 stk.	95,-
5 stk.	145,-

Vælg mellem:

- Oliven
- Dagens nødder
- Den grønne med dip
- Chips
- Små spegepølser

Trolden Specialøl

50 cl.	70,-
--------	------

IPA

Gammeldags britisk øl til kendere med hang til bitterhed og stor humleduft. Vi skifter mellem en "almindelig" IPA, og en variant med rugmalt, der er mere krydret i smagen. Altid en oplevelse. Alkoholprocent: 5%

Hr. Svendsen

Mørkerød ale som er en hybrid mellem amber ale og brown ale, så man får det bedste af to verdener, nemlig kraftig humle sammen med en ristet sødme. Alkoholprocent: 5,7 %

Coal-Wagon Brown Ale

Klassiker kendt fra især Nordengland og Skotland. Vi brygger med crystal malt, chokolademalt og roast barley for en kompleks og fyldig smagsoplevelse. Engelsk og amerikansk humle holder sødmen i skak. Alkoholprocent: 5%

Lemon Express

Hvedeøl efter belgisk forbillede. Med håndskårne, ubehandlede citronskaller. Uforlignelig rund og dejlig til specielt fiskeretter. Alkoholprocent: 5,3%