

Café Claudio

DAGENS RET

Alle retter starter fra klokken 14.

Mandag: Wiener schnitzel 129,-

Tirsdag: Helstegt rødspætter 129,-

Onsdag: Plankebøf 159,-

Torsdag: Stegt flæsk ad libitum 99,-

Fredag: Oksefilet med fedkant 159,-

Lørdag: Ribeye 159,-

Søndag: Kalvefilet 250g 159,-



KØKKENET ER ÅBENT: MAN - FRE 10.30 - 21.30 • LØR 10.00 - 22.00 • SØN 10.00 - 21.00

Sandwich

Alle sandwich serveres med båndkartofler, chili mayo eller mayo.

Kylling sandwich	109,-
Grillet kyllingebryst med karrydressing, bacon, salat, rødløg, tomat og agurk.	
Sandwich med varmrøget laksemousse	129,-
Hjemmelavet varmrøget laksemousse med salat, agurk, blommetomater, rødløg, toppet med avocado og rejer.	
Sandwich med røget laks	129,-
Røget laks med salat, agurk, blommetomater, rødløg, pesto, toppet med avocado og rejer.	
Claudio sandwich	139,-
Grillet oksemørbrad med smeltet cheddarost, champignoner, grillet peberfrugt, grillet rødløg, grillet blommetomater, salat og bearnaisesauce.	

Burger

Alle burgere serveres med båndkartofler og Chili Mayo, mayo eller trøffelmayo.

Claudio Burger	119,-
Krydret hakket oksekød med bacon, ost, salat, tomat, syltete agurk og syltede rødløg.	
Kylling Burger	119,-
Krydret kylling med bacon, ost, salat, tomat, syltete agurk og syltede løg.	
Nordisk Burger	129,-
Krydret hakket oksekød med bacon, ost, salat, tomat, agurk, rødløg, spejleæg og bløde løg.	

Pasta

Der serveres brød til alle pastaretter

Pasta penne	119,-
Vælg mellem kylling eller oksemørbrad, friske asparges, soltørret tomat i cremet fløde- og tomat-sauce.	
Pasta penne med kalvekød	119,-
Champignon og paprika i gorgonzolasauce, drysset med parmesan.	
Trøffelpasta med oksemørbrad	129,-
Svampe, trøffel sauce, drysset med parmesan.	
Pasta fettuccine med laks	129,-
Kæmperejer, laks, soltørret tomat, asparges, porrer og cremet tomat og fløde sovs.	
Pasta carbonara	99,-
Fettuccine med bacon, æg og flødesauce, toppet med parmesan.	
Pasta Pesto	109,-
Pasta penne, kylling, hjemmelavet pesto og grøntsager.	
Karry Pasta	109,-
Pasta penne, kylling, champignon, bacon og cremet carry sovs.	

Fisk

Helstegt rødspætte	179,-
Serveres med kartofler og persille sovs.	
Stjernesked	139,-
Rødspætte filet, dampet rødspætte, rejser og thousand Island med grillet asparges.	
Grillet Laksesteak	159,-
Kartofler, dagens garniture og hollandaise sauce.	

Salater

Kylling salat	109,-
Grillet kylling, salat med blommetomater, agurk, løg, peberfrugt og gulerødder, med hjemmelavet karrydressing.	
Caesar Salat	109,-
Hjerte salat, croutoner, grillet kylling, bacon, drysset med parmesan med hjemmelavet cæsar dressing.	
Stegte oksemørbrad strimler	119,-
Mix salat med blommetomater, agurk, løg, peberfrugt, avokado, gulerødder, drysset med parmesan med hjemmelavet pesto dressing.	
Varmrøget laks	119,-
Mix salat med blommetomater, agurk, avokado, gulerødder og rejer, med hjemmelavet thousand Island dressing.	
Tunsalat	109,-
Mix salat med blommetomater, hjemmelavet tunmousse, æg, capers, rejer med hjemmelavet pesto dressing.	

Snacks

Nachos med ost	69,-
Jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche	
Nachos med kylling	89,-
Jalapeños, salat, guacamole og creme fraiche	
Pommes Frites	39,-
Serveres med mayo.	
Snackkurv	99,-
Indbagt cheese sticks, løg ringe, Osteidbagt, Jalapeños og Nachos, Serveres med guacamole og salsa	

Børneretter

Nuggets	59,-
Kylling nuggets med salat, agurk og tomat. Hertil pommes frites med remoulade.	
Fiskefilet	79,-
Serveres med salat og pommes frites, remoulade.	
Pasta kødsauce	59,-

Forretter

Varmrøget laksemousse	69,-
Varmrøget laksemousse med blandet salat.	
Rejecocktail	69,-
80'er inspireret.	
Bruschetta	49,-
Tomat, ost, hvidløg	
Oksecarpaccio	69,-
Lime, trøffel olie, parmesan og rucola.	
Dagens suppe	45,-

Hovedretter

Stægt flæsk	109,-
Serveres med kartofler, rødber og persille sovs.	
Steak au Ribeye	199,-
300g. grillet bøf af højrebsfilet serveres med dagens kartofler, dagens garniture. Vælg bearnaise eller peber sovs.	
Kalvesteak	169,-
250g. grillet kalvefilet, kan tilføjes hvidløgssmør, servres med dagens kartofler, dagens garniture Vælg bearnaise eller peber sovs.	
Oksemørbrad	199,-
220g. grillet oksemørbrad, serveres med dagens kartofler, dagens garnitre. Vælg mellem bearnaise eller peber sovs.	
Wienerschnitzel af kalvefilet	179,-
Serveres med bras kartofler, ærter og dreng samt sky sovs.	
Grillet Kylling	129,-
serveres med dagens kartofler, dagens garniture, vælg mellem bearnaise eller peber sovs.	

Desserter

Chokoladefondant	55,-
Brændt hvid chokolade is	
Pandekager med 3 kugler is	55,-
Flødeskum, chokoladeslør	
3 slags is	49,-
Frugt og crumble.	
Friturestegt camembert	55,-
Solbærsyltetøj	
Chokolade mousse	55,-
Serveres med friske bær	

DRIKKE

Varme drikkevarer

Filterkaffe.....	25,-
Espresso.....	22,-
Cappuccino.....	35,-
Cafe latte.....	35,-
Chai latte.....	35,-
Varm cacao.....	45,-
Iskaffe.....	45,-
Te.....	25,-
Ekstra shot espresso.....	+8,-
Irish coffee.....	49,-
French coffee.....	49,-

Spiritus

Bitter 2 cl.....	22,-
Baileys 6 cl.....	39,-
Cognac 4 cl.....	45,-
Hennessy 4 cl.....	55,-
Longdrik 4 cl.....	59,-

Cocktails

Diverse cocktails.....	59,-
Spørg tjeneren	
Cockails på fad.....	59,-
Spørg tjeneren	

Drikkevarer

Sodavand.....	Lille 33 cl. 28,-
	Mellem 50 cl. 35,-
	Stor 75 cl. 45,-

Pepsi, Pepsi max, Faxe Kondi, Faxe fri,
Miranda Orange, Miranda Lemon, Dansk-
vand

Søbogaard.....	28,-
Hyldeblomst, Solbær	

Juice.....	25,-
Appelsin, Æble	

Smoothie.....	45,-
---------------	------

Milkshake.....	45,-
----------------	------

Cocio.....	28,-
------------	------

Kildevand.....	20,-
----------------	------

Postevand.....	15,-
Kande	

Fadøl.....	Lille 25 cl. 27,-
Tuborg og Tuborg Classic.....	Mellem 50 cl. 40,-

Udenlandsk Fadøl.....	Lille 25 cl. 30,-
Spørg tjeneren.....	Stor 50 cl. 55,-

Flaske øl

Tuborg.....	27,-
-------------	------

Heineken o,o.....	27,-
-------------------	------

Somersby eller Smirnoff Ice.....	40,-
----------------------------------	------

VINKORT

VIN PÅ GLAS



Patriarche Heritage Blanc 25 cl, Frankrig.....25 cl. **59,-**
Aromaen er blomsteragtig med strejf af grapefrugter. Det er en liflig vin der er særdeles let at nyde.



Patriarche Heritage Rouge 25 cl, Frankrig.....25 cl. **59,-**
Vinen har en smuk rubinrød farve og en behagelig aroma af røde bær såsom hindbær, kombineret med strejf af krydderier. Smagen er rund, blød og fyldig og understreges af en frugtagtig friskhed.



Patriarche Heritage Rosé 25 cl, Frankrig.....25 cl. **59,-**
Heritage Rosé Vin de France er en herlig rosévin med delikate bær i aromaen. Smagen er perfekt afbalanceret og aromatisk med en frisk og frugtagtig afslutning.

HVIDVIN



Minini Chardonnay IGT, Italien..... fl. **189,-**
Minini Chardonnay har en fin lys gylden farve og en frisk og frugtig bouquet med eksotiske noter. Smagen har en aristokratisk tannin struktur med en bred vifte af frugtdufte og lakridsstrejf.



Riesling Classic Blau, Tyskland.....fl. **199,-**
Riesling Classic Blau er en sprød, velafbalanceret hvidvin fra den berømte dal med lang tradition. Nyd denne vin afkølet som aperitif, når noget skal fejres, eller som akkompagnement til lette retter.



Ca. d'Albola Toscana IGT Poggio Alle Fate, Italien..... fl. **269,-**
Castello D'Albola, Poggio alle Fate, Chardonnay har en klar strågul farve. En intens duft af frisk ananas, grapefrugt og lime. Smagen er frisk og tør, med god balance. I eftersmagen anes mineralitet og grønne æbler.

RØDVIN



Casato di Melzi Primitivo IGT, Italienfl. 189,-

Farven er rubinrød. Bouqueten er Intens med en meget lang eftersmag. Smagen er kraftfuld, fyldig, lang med en dvælende eftersmag. Serveringstemperatur: 16°-18° C. Perfekt til velmagende retter med rødt kød, vildt og modne oste.



Le Morette Bardolino Classico DOC, Italienfl. 229,-

Le Morette Bardolino Classico har en lys, rubinrød farve. Smagen er harmonisk vedvarende. De velafbalancerede aromaer er tørre og krydrede med en let bitter eftersmag.



Zonin Valpolicella Ripasso DOC Superiore, Italien.....fl. 289,-

Denne Ripasso Valpolicella Superiore er særdeles tiltalende og velafbalanceret med en intens rubinrød farve og en kompleks aroma med et væld af noter som f.eks. kirsebær og kakao. Smagen er fin og fyldig med en god struktur, der afsluttes med en behagelig krydret eftersmag.



Fattoria Lornano Chianti Colli Senesi DOCG, Italien fl. 249,-

Fattoria Lornano Chianti Colli Senesi har en intens rubinrød farve. I duften anes modne røde frugter på en krydret baggrund. Smagen er frisk, tør og ren med bløde tanniner.



Monte Zovo Amarone DOCG, Italien.....fl. 549,-

Vinen har en intens rød farve og aromaer af modne blomster og sorte kirsebær, krydderier, vanille, lakrids og chokolade. Tilpas frugtagtig i smagen. Intens varme og godt integrerede tanniner i perfekt afbalanceret samspil med noter af vanille og chokolade.

Café Claudio

ROSÈVINE



Minini Vino Rosato Rosé, Italien fl. 189,-

Vino Rosato er lavet af en kombination af druer fra det centrale Italien og Sicilien og har en perfekt kombination af friskhed og karakter. Vinen har en intens farve og en fyldig og frugtagtig smag med strejf af blomster.



Biscardo Rosapasso IGT, Italien fl. 249,-

Farven er klar rosé. Bouqueten er frugtagtig med en elegant smag af vilde jordbær og kirsebær. Velsmagende, blød og harmonisk. Eftersmagen er behagelig og dejlig tør.



Le Morette Bardolino Chiaretto Rosé Classico, Italien fl. 239,-

Vinen har en lys rosa farve og en frisk smag, der er fyldig og velfbalanceret med intense frugtagtige fornemmelser. Bouquetten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær, og nuancer af violer.

MOUSSERENDE/CHAMPAGNE



Conti d'Elsa Moscato Spumante VSQ, Italien fl. 249,-

Moscato er den klassiske mousserende vin fra Piemonte i Italien. Det er udelukkende Moscato Bianco druen, der anvendes og den giver vinen dens karakteriske skønne frugtagtige aroma.



Lanson Le Black Label Brut, Frankrig fl. 1100,-

Lanson Black Label Brut har en indtagende frisk, fyldig og frugtrig bouquet med toner af citrus, hvide blomster og abrikos. Farven er skinnende, klar med strågul strejf. Vinen er livlig med fine perlende bobler. Smagen har stor fylde, kraft og elegance.

DESSERTVINE



Minini Uvello Dolce Moscato, Italien glas. 39,- fl. 199,-

Denne let perlende vin er lavet på Moscato-druen. Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat.



Morgadio da Calcada Ruby Port, Portugal glas. 49,- fl. 299,-

Ruby port er karakteriseret ved flaskelagring frem for fadlagring. Derfor er farven klar og purpur rød, og duften af modne røde frugter (blomme og kirsebær) med et strejf af mørk chokolade og kakao. Smagen er blød, rund og sødmefyldt, med lidt tanniner i baggrunden.