

# CAFÉ KLIMT

## MORGENMENU

Lørdag & Søndag 10:00 – 15:00

### **Klimts Brunchbuffet**

Økologisk æg, sprød tørsaltet bacon, landeskinke, rullepølse spegepølse, diverse oste, græsk yoghurt med mysli samt hjemmelavet bærkompot, friske salater, pandekager, frisk frugt, fri filterkaffe, te og en masse andet - 149 kr.  
(Børn under 11 år – 74,50 kr.)

Alle dage 10:00 – 15:00

### **Morgenmad**

#### **Klimt Brunch**

Økologisk æg, tørsaltet bacon fra Hallegaard, ristet pølse fra Bornholm med hjemmerørt sennep, Hallegårdsskinke, økologisk ost fra Thise, drænet yoghurt med mysli & kompot, frisk frugt, hjemmelavet amerikanske kærnemælks pandekager med råsyltede bær. Serveres med brød, smør og hjemmelavet marmelade - 138 kr.

#### **Vegetar Brunch**

Økologisk æg, rugbrød med avocadocreame, mini kikærtamburger.  
Økologisk ost fra Thise, yoghurt med mysli & kompot, frisk frugt, hjemmelavet amerikanske kærnemælks pandekager med råsyltede bær.  
Serveres med brød, smør og hjemmelavet marmelade - 138 kr.

#### **Omelet med ost & grøntsager**

Serveres med grøn salat - 85 kr.

#### **Omelet med bacon, løg, ost & kartoffel**

Serveres med grøn salat - 92 kr.

#### **Den lille morgenmad**

Røræg med tørsaltet bacon fra Hallegaard, der serveres med grøn salat - 65 kr.

Acai Bowl med økologisk yoghurt, friske bær og valnødder - 49 kr.

3 stk. Hjemmelavet amerikanske kærnemælks pandekager.  
med råsyltede bær - 45 kr.

Ristet rugbrød med avocado & hytteost/radise - 52 kr.

*NB: Har du allergi overfor nogle bestemte fødevarer, så forhør dig hos tjeneren*

# CAFÉ KLIMT

## FROKOSTMENU

Alle dage fra 12.00-15.00

**FROKOST TILBUD: Nyd et glas økologisk vin fra Vinhanen for KUN 45 kr.  
(rødvin, hvidvin eller rosé) mandag-fredag kl. 12:00-15:00**

### Smørrebrød

*Serveres på friskbagt økologisk rugbrød*

#### **Gratineret rødspætte**

Rødspætte med hjemmerørt remoulade, kapersfrugter, salat, tomat & citronolie - 89 kr.

#### **Kartoffelmad m. frisk grønt**

Kogte æg, kartofler, radise, purløg, syltet agurk, brøndkarse, ristet løg, og hjemmelavet urtemayo - 79 kr.

#### **Kunstnerisk Klimt smørrebrød**

Serveres med røget laks, marineret sild, sprøde grøntsagschips, sakura mix, syltet løg og friske agurker - 129 kr.

#### **Luksus sandwich**

Røget laks, guacamole, frisk grønt, soltørrede tomater, purløg & pisket cream fraiche - 110 kr.

### Burger & Nachos

#### **Classic Klimt burger**

Friskhakked oksekød, tørsaltet bacon, vesterhavsost, hjemmelavet syltede agurker og tomat samt hjemmelavet aioli. Serveres med ovnstegte kartofler - 125 kr.

#### **Nachos**

Nachos m/u kylling - 118/96 kr.

### Salat & Suppe

*Serveres med friskbagt økologisk brød og smør*

#### **Skaldyrssalat**

Frisk salat, søkogte rejer, krebschaler, tomater samt hjemmelavet cocktaildressing - 125 kr.

#### **Original cæsar salat**

Frisk salat, stegt kyllingebryst, parmesanost, croutoner samt hjemmelavet cæsardressing - 115 kr.

#### **Dagens suppe**

Spørg tjeneren - 69 kr.

*NB: Har du allergi overfor nogle bestemte fødevarer, så forhør dig hos tjeneren*

# CAFÉ KLIMT

## AFTENMENU

Alle dage fra 16.00-22.00

### ✿ Forretter ✿

#### Lynstegt sashimi tun

Lynstegt sashimi tun vendt i sesam med gazpacho  
& avocado tatar - 135 kr.

#### Kammuslinger

Kammuslinger rullet i bacon, flamberet i pernod/citron timian, serveres  
på mandelcreme samt fennikel crudite - 135 kr.

#### Bornholmsk pølse & ost

Bornholmsk pølse og ost serveret med hjemmerørt sennep og  
karamelliserede nødder - 85 kr.

#### Kartoffeltærte med smelteost

Kartoffeltærte med smelteost, hertil artiskok & bananblomst.  
Serveres med escarolesauce & sort trøffel - 145 kr.

### ✿ Café Klimt anbefaler følgende vine ✿

Til risotto og til fettucine – Riesling fra Anton Bauer

Til tagliolini - Limoux Blanc

*NB: Har du allergi overfor nogle bestemte fødevarer, så forhør dig hos tjeneren*

# CAFÉ KLIMT

## AFTENMENU

Alle dage fra 16.00-22.00

### 🌿 Hovedretter 🌿

#### Risotto

Risotto med Karl Johan svampe - 138 kr.

#### Frisk blæksprutte "ink" fettuccine

Serveres med rejer, grønne asparges og romanesco - 135 kr.

#### Tagliolini

Sort trøffel tagliolini med skum af æg og parmesanost - 125 kr.

#### Confiteret laks

Confiteret laks med balsamic vinegar gelé, sort hvidløg og cremet ostesauce, serveres med vertikal salat - 155 kr.

#### Gratineret rødspætte

Serveres med kartoffelmos & dagens grøntsager - 168 kr.

#### Amerikansk grillet ribeye

Serveres med bagte kartofler og grøntsager - 220 kr.

#### Lammekrone

Lammekrone vendt i sennep og karamelliserede hasselnødder, serveres med kartoffelmos og grøntsager - 199 kr.

#### Klimt gold burger

Åben burger med hakkebøf & ost, udvalgte grillede grøntsager og kartofler - 135 kr.

#### Braiserede kalvekæber

Braiserede kalvekæber i Pinot Noir & karamelliserede løg. Serveres med rispilaf & grøntsags buket - 179 kr.

#### Dagens suppe

Spørg tjeneren - 69 kr.

### 🌿 Desserter 🌿

#### Siciliansk cannoli

Siciliansk cannoli fyldt med ricottaost, chokolade, & orangesauce - 85 kr.

#### Hvid chokolademousse

Serveres med friske skovbær - 89 kr.

# CAFÉ KLIMT

## VINE

### ✿ Lyserøde bobler ✿

#### **Italien, Prosecco, Dogarina**

65 kr. / 275 kr.

Letdrikkelig, tør og mousserende vin fra Italien. Prosecco er en halvtør italiensk boble, der kan nydes som en før-middags drink eller som et alternativ til vin.

#### **Italien, Veneto, Pinot Noir "Filanda rosé Bortolomiol**

350 kr.

Helt uimodståelig, fascinerende let og tør rosé-spumante fra Bortolomiol. Vinen er fremstillet på 100% Pinot Noir fra Lombardiet.

### ✿ Klassiske bobler ✿

#### **Italien, Franciacorta "Cuvée Storica '61" Brut Berlucchi**

495 kr.

Franciacorta-distriktet er kendt som hjemstedet for de fornemmeste mousserende vine i Italien. Vinen fremstillet på 90% Chardonnay og 10% Pinot Noir. Vinen er fremstillet efter den klassiske metode, akkurat som de franske Champagner, og altså med gæring på flaske, såkaldt "maturation sur lie", i minimum 24 måneder.

#### **Frankrig, Champagne, Champagne Brut, Pol Cochet**

695 kr.

Champagne, der forener struktur, silkeblød krop og creaminess, finesse og elegance. Druerne er fra Grand Cru-kommuner i Côte des Blancs og Montagne de Reims, Côte de Bar. Duften byder på orange-noter, honning, citrus, mango og mandarin.

### ✿ Husets vin ✿

Husets vin er økologiske vine fra Vinhanen og serveres på fad

#### **Italien, Rosato, Sicilien, Vinhanen**

50 kr. / 199 kr.

Økologisk fremstillet, frisk og let rosévin fra Sicilien. Vinen er produceret på druen Nero d'Avola samt har smagsnoter af modne røde bær og friske rabarber. Vinen er frisk, fyldig og har en lang fin eftersmag.

#### **Tyskland, Riseling Vinhanen**

60 kr. / 249 kr.

Økologisk hvidvin fra Reinhausen i Tyskland. En letdrikkelig og tør hvidvin med smag af frisk frugt, grape og ananas.

#### **Frankrig, Rhone dalen, Grenache/ Syrah**

70 kr. / 299 kr.

Økologisk rødvin fremstillet i området Rhone i Frankrig. Dette område er et af de mest velansete vinområder i Frankrig. Denne rødvin har en fyldighed samt friskhed med druerne: Grenache og Syrah. Denne vin har smag af sortpeber, brombær og sydfransk simremad.

# CAFÉ KLIMT

## VINE

### ✿ Hvidvin ✿

**Frankrig, Roussillon Limoux Blanc Domaine de Gaure**

65 kr. / 330 kr.

Frisk og saftig hvidvin fremstillet på økologiske druer, overvejende Chardonnay kombineret med Mauzac og Chenin. I duften finder man strejf af akacieblomster og mineralske noter, mens smagen er frugtig med en god bitter citrus kant og afsluttende noter af pinje.

**Italien, Lugana, I Frati**

75 kr. / 380 kr.

Ultrafrisk og sprød hvidvin med skærende syre og flot floralitet samt mineralitet. Perfekt balance mellem krop, fylde og saftighed. Oprindelsesområde er Lugana i Italien.

**Østrig, Wagram Riesling Anton Bauer**

75 kr. / 380 kr.

Sprød enkeltmarks-Riesling fra Wagram med masser af druekarakter, mineralitet og finesse. Farven er flot, lys gul og udtrykker fint vinens rene og friske stil. I glasset fornemmer man noter af blomster, små hvide ferskner, æble og pære. I munden fornemmes en markant, men meget balanceret syre, der er kendetegnende for druetyper og er medvirkende til den friske og lidt sprøde stil.

**Frankrig, Bourgogne Chablis Wiliham**

420 kr.

Vinen byder på en delikat aromatisk næse med noter af æble, honning, limeskal og et klart mineralsk udtryk. Smagen er typisk, tør og meget harmonisk, med en flot balance mellem syre, druens naturlige fedmefulde udtryk og den elegante kølige frugt.

**Italien, Sicilien Sicilia Bianco Tenuta de Aglaea**

530 kr.

Charmerende hvidvin fra den ambitiøse danske winemaker Anne-Louise Mikkelsen. Vinen er fremstillet på den lokale drue Carricante og dyrket i ca. 750 meters højde. Duften er kendetegnet ved friske æblenuancer, lyse stenfrugter, lette tropiske noter hen ad ananas, samt lidt salte, mineralske indtryk. Den har en god fylde og pæn længde.

# CAFÉ KLIMT

## VINE

### ✿ Rødvin ✿

#### **Frankrig, Languedoc A.O.P. Languedoc Domaine de Gaure**

65 kr. / 330 kr.

Imødekomende rødvin på Carignan, Grenache, Syrah og Mouvèdre fra over 100 år gamle stokke. Efter gæring hviler vinen 12 måneder på barriques. Vinen er en dejlig kompleks naturlig vin, hvor fylden og styrken fra Syrah bliver tæmmet af Carignan'ens finesse og friskhed.

#### **Italien, Primitivo, Marco Carrisi**

70 kr. / 380 kr.

En vin med balanceret taniner, fyldig og kraftig rødvin. Primitivo er en drue med kraftig aroma og med meget lavt syreindhold. Vinen er mørk og frugtig. Primitivo er en meget velfungerende vin fra Italien og har stor smagsførelse. Smager af modne solbær og har en høj fyldighed.

#### **Italien, Alto- Adige Pinot Noir "Luzia" St. Pauls**

75 kr. / 380 kr.

Denne Pinot fremstår i glasset lys rubin- til purpurrød farve. Duften har klare antydninger af brombær, jordbær, kirsebær og vanilje, mens smagen har intens frugt med god fylde. Vinen er elegant og harmonisk, samt er et fint samspil af lette adnoter og rene, typisk, lys frugt.

#### **Italien, Veneto Ripasso "Etichetta Storica" Aldegheri**

400 kr.

Skøn Ripasso fremstillet af Corvina, Rondinella, Mollinara m.fl. I glasset fremstår vinen flot rubinrød i farven, bouqueten emmer af moden kirsebærfrugt, sveskeblomme, sødmefulde krydderier, kaffe og chokolade, mens den i munden præsenterer en flot rund fylde, frugtig og sødme.

#### **Italien, "Le Lughere di Frassinello", Maremma Toscana**

540 kr.

Blød, kompleks og spændende vin fra en af Italiens bedste vinmagere. (Lafite og Rocca di Frassinello). I duften finder man fine toner af chokolade, vanilje, vilde bær og lette nuancer af hasselnød. Smagen er fed og fyldig med moden frugtsødme og intensiv frugtintensitet med præcis frugtsyre. Balanceret og flot vin, der har det hele.

# CAFÉ KLIMT

## ØL

**TILBUD: Køb 0,5 L Carlsberg for 30 kr. Fredag & lørdag fra 21:00-24:00**

**TILBUD: Køb en øl og få en skål peanuts for 15 kr.**

### **Fadøl**

Carlsberg 4,5%	Lille 35 kr. / Stor 50 kr.
Tuborg Classic 4,5%	Lille 35 kr. / Stor 52 kr.
Jacobsen India Pale Ale 6,6%	Lille 35 kr. / Stor 50 kr.
Jacobsen Brown Ale 6,0%	Lille 45 kr. / Stor 62 kr.
Bryggers hane (spørg tjener)	Lille 45 kr. / Stor 50 kr.

### **Flaske**

#### **Skands - Humlefyrd - Pilsner 5,5% - 50 cl.**

Humlefyrd er en tjekkisk inspireret pilsner-type med en markant, men velafbalanceret humlesmag. Humlefyrd har en flot lys og gylden farve.

- 60 kr.

#### **Skands - Elmegade IPA - 6,3% - 50 cl.**

Elmegade IPA er en ale brygget på engelsk malt og karamelmalt, der giver IPA'en en flot fylde og en let gullig farve.

- 60 kr.

#### **Skands - Brown Ale - 5,2% - 50 cl.**

Brown Ale er en skotsk brown ale, som er rig på dejlige maltnoter og har en afdæmpet humlebittherhed.

- 60 kr.

#### **Skands - Esum Kloster - 7,5% - 50 cl.**

Esum kloster er nutidens fortolkning af dette gode øl. En aromatisk fyldig overgæret øl krydret med citronmelisse. Lavendel, rosmarin, enebær og anis; Krydderurter der vokser i klosterhaven.

- 60 kr.

#### **Bitter - 4 cl.**

Gammel Dansk, Rød Aalborg eller Fernet Branca

- 45 kr.



# CAFÉ KLIMT

## KAFFE & TE

### ☘ Kaffe ☘

Sort kaffe	29 kr.	Chai Latte (vanilje el. spice)	39 kr. / 42 kr.
- kaffe refil	10 kr.	Americano (db. espresso)	30 kr.
Stempelkande kaffe	55 kr. / 65 kr.	Cortardo	30 kr.
Café latte	35 kr. / 45 kr.	Mocca	45 kr.
Cappuccino	39 kr.	Varm kakao	40 kr. / 45 kr.
Café au lait	39 kr.	Iskaffe (karamel, hasselnød el. vanilje)	45 kr.
Espresso	25 kr.	Take away kaffe	25 kr. / 30 kr.
Espresso macchiato	25 kr.		

### ☘ Kaffe m. Alkohol ☘

<b>Irish coffee</b> - Irsk whiskey, kaffe, flødeskum, rørsukker	65 kr.
<b>French coffee</b> - cointreau, kaffe, flødeskum, rørsukker	65 kr.
<b>Lumumba</b> - cognac, chokolade, flødeskum, varm mælk	65 kr.
<b>Kaffe baileys</b> - baileys kaffe, flødeskum, kakaodrys	65 kr.

\*Et ekstra shot espresso - 5 kr.

\* Sojamælk i kaffen - 5 kr.

### ☘ The ☘

<b>Grøn kvæde</b> - blanding af mallow blomst og kornblomst
<b>Imperial White</b> - hvid the med orange jordbær, ananas & jasmin
<b>Ginger Lemon</b> - grøn the med ingefær og lemon
<b>Sunshine Tea</b> - sort og grøn the med rabarber, ananas og Earl Grey
<b>Lakrids</b> - urtete m. lakridsrod, stjerneanis & fennike
<b>Orange Earl Grey</b> - Earl Grey med orange og orangeskal
<b>Cool Mint</b> - urtete m. peppermynthe, æble, lakridsrod & citrongræs
<b>Lady Grey</b> - sort the, aromatisk smag og en lys rød farve
<b>Keemun</b> - sort the, aromatisk smag og en lys rød farve
<b>Rooibos</b> - økologisk rød the uden koffein og garvesyre

- En kande the 45 kr.

# CAFÉ KLIMT

## DIVERSE DRIKKE

### ✿ Læskedrikke ✿

#### Vand

Glas 10 kr. / kande 25 kr.

#### Soda

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Ginger Ale  
Schweppes Lemon, Tonic, danskvand  
eller danskvand m. citrus - 32 kr.

### ✿ Antons ✿

#### Økologisk saft

Hyldeblomst, Solbær, Blodappelsin  
- 35 KR.

#### Fransk sodavand

Hyldeblomst, Solbær eller Tranebær.  
- 42 KR.

#### Sjælevarmer

Hyldeblomst, Solbær eller Tranebær.  
- 42 KR.

### ✿ Juice ✿

#### Friskpresset

- 38 kr. / 45 kr.

#### Andet

Æble, appelsin, tranebær eller ananas  
- 35 kr. / 40 kr.

### ✿ Smoothies ✿

#### Banan & Ingefær

Frisk banan & ingefær - 49 kr.

#### Jordbær & Hindbær

Jordbær & hindbær - 49 kr.

# CAFÉ KLIMT

## COCKTAILS & DRINKS

**TILBUD: Fredag og lørdag kl. 21.00-24.00 - køb 2 for 1 cocktails**

**TILBUD: 10 Stk. shots for 100 kr. (blå eller rød Gajol)**

### ✿ Cocktails ✿

<b>Klimt Passion</b> - Vodka, cointreau, passionfrugt, appelsinjuice, limejuice	99 kr.
<b>Espresso Martini</b> - Vodka, espresso, kaffelikør	99 kr.
<b>Bitter Tropical</b> - Rom, citrusfrugter, ananasjuice, cointreau, ginger ale	99 kr.
<b>Margarita</b> - Tequila, cointreau, limejuice, salt	99 kr.
<b>Strawberry Daiquiri</b> - Rom, jordbær, limejuice	99 kr.
<b>Mojito</b> - Rom, mynte, rørsukker, lime, sprite	99 kr.
<b>Klimt Cosmopolitan</b> - Vodka, tranebærjuice, lime, cointreau	99 kr.
<b>White Russian</b> - Vodka, fløde, mælk, kaffelikør	99 kr.
<b>Yellow Freeze</b> - Rom, ananasjuice, appelsinjuice, cointreau, citronsaft	99 kr.
<b>Aperol Spritz</b> - Aperol, cava, danskvand, friske appelsinskiver	99 kr. (2 for 120 kr.)

### ✿ Drinks ✿

#### Vodka

Smirnoff 2 cl. - 35 kr.  
Absolut 2 cl. - 35 kr.

#### Cognac

V.S: 2 cl. - 39 kr.  
V.S.O.P. - 59 kr.  
XO - 79 kr.

#### Whiskey

J&B 2 cl. - 35 kr.  
Tullamore 2 cl. - 35 kr.

#### Gin

Tanquery 2 cl. - 55 kr.  
Hendricks 2 cl. - 65 kr.  
Gordons 2 cl. - 35 kr.

#### Rom

Bacardi lys 2 cl. - 35 kr.  
Havana mørk 2 cl. - 40 kr.  
Captain Morgan 2 cl. - 35 kr.

#### Tequila

Hornitos 2 cl. - 45 kr.