

CAFÉ KLIMT

MORGENMENU

Lørdag & søndag kl. 10-15

✿ Klimts Brunch Buffet ✿

Røræg, sprød tørsaltet bacon, landskinke, 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.
(*Brunchbuffet weekends sep.-maj *) (Børn under 11 år – 74,50 kr.)

Alle dage kl. 10-15

✿ Morgenmad ✿

Klimt Brunch

Ovnbagt 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 kærnemælkspandekager med råsyltede bær. Serveres
med hjemmelavet brød, smør og hjemmelavet marmelade - 138 kr.

Vegetar Brunch

Ovnbagt æg, rugbrød med avocadocreame, mini kikærteburger.
Økologisk ost fra Thise, yoghurt med mysli & kompot, frisk frugt,
hjemmelavet amerikanske kærnemælkspandekager med råsyltede bær.
Serveres med hjemmelavet 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 kærnemælkspandekager.
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 kl. 12-15

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 aioli - 79 kr.

Kunstnerisk Klimt smørrebrød

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

Luksus sandwich

Hjemmelavet røget laks, guacamole, frisk grønt, soltørret tomat, purløg & pisket cream fraiche - 110 kr.

Burger & Nachos

Classic Klimt Burger

Friskhakked oksekød, tørsaltet bacon, fransk emmentaler, 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, tomat samt hjemmelavet cocktaildressing - 125 kr.

Original Cæsarsalat

Frisk salat, stegt kyllingebryst, parmasanost, 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 kl. 16-22

✿ Forretter ✿

Lynstegt sashimi tun

Lynstegt sashimitun vendt i sesam med gazpacho
& avocadotatar - 135 kr.

Kammuslinger

Kammuslinger rullet i bacon, flamberet i pernod/citron timian,
serveres på mandelcreme samt fennikelcrudite - 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 & sprøde grøntsager.
Serveres med escarolesauce & sort trøffelolie - 110 kr.

Dagens suppe

Spørg tjeneren - 65 kr.

✿ Café Klimt anbefaler følgende vine ✿

Sashimitun, Risotto og Fettuccine – Riesling fra Anton Bauer

Kartoffeltærte og Tagliolini – Limoux Blanc

Ribeye og Lammekrone – Settebraccia

Stegt laks – Chardonnay 52

Unghane – Pinot Noir Luzia

Klimt Gold burger – Languedoc A.O.P.

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

CAFÉ KLIMT

AFTENMENU

Alle dage kl. 16-22

Hovedretter

Risotto

Risotto med Karl Johan- & Rødhattesvampe - 138 kr.

Frisk blæksprutte "ink" fettuccine

Serveres med rejer, grønne asparges og romanesco - 155 kr.

Tagliolini

Sort trøffel tagliolini med skum af æg og parmesanost - 155 kr.

Stegt laks

Stegt laks med balsamic vinegar gelé, sort hvidløg og cremet ostesauce, serveres med sprød rugbrødssalat - 165 kr.

Gratineret rødspætte

Serveres med kartoffelmos & dagens grøntsager - 168 kr.

Amerikansk grillet ribeye

Serveres med bagte kartofler, grøntsager & hjemmelavet svampe sauce - 220 kr.

Lammekrone

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

Klimt Gold Burger

Åben burger med hakkebøf, fransk emmentaler, udvalgte grillede grøntsager og kartofler - 135 kr.

Unghane á la Provençale

Serveres med ovnbagte kartofler, romesco sauce & årstidens grønt - 159 kr.

Desserter

Marzarinbund med cremé anglaise og friske bær - 85 kr.

Hvid chokolademousse serveres med friske skovbær - 89 kr.

CAFÉ KLIMT

VINE



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: Italien, Sampietrana 1952

Italien, Sampietrana 1952, Rosato

65 kr. / 280 kr.

Dejligt imødekommende rosé fremstillet overvejende på den lokale sort Negroamaro. Vinen præsenterer sig med en intens frugtig bouquet af lys rød frugt; bl.a. skovjordsbær, hindbær vælter op af glasset. Vinen er blød og rund med en let sødlig note, men alligevel frisk.

Italien, Sampietrana 1952, Chardonnay

65 kr. / 280 kr.

Dejlig, charmerende Chardonnay fremstillet på nøje udvalgte solmodne Chardonnay-druer. Farven er strågul, bouqueten udpræget frugtig med noter af frisk tropisk frugt, blomster og lette antydninger af vanilje. Fyldig og rund i munden med pæn tyngde og vedvarende slutning.

Italien, Sampietrana 1952, Primitivo

65 kr. / 280 kr.

Druerne høstes ved håndkraft og selektioneres nænsomt, inden de sendes til pres. Resultatet er en imødekommende vin med rig krydret bouquet, blød rund fylde, elegant frugt og sødmefulde tanniner.

CAFÉ KLIMT

VINE

✿ Hvidvin ✿

Frankrig, Roussillon Limoux Blanc Domaine de Gaure

70 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 frugtlig med en god bitter citrus kant og afsluttende noter af pinje.

Italien, Lugana, I Frati

75 kr. / 330 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

70 kr. / 330 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 druetyperen og er medvirkende til den friske og lidt sprøde stil.

Frankrig, Bourgogne Chablis Wiliham

350 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.

CAFÉ KLIMT

VINE

✿ Rødvin ✿

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

70 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, Alto- Adige Pinot Noir "Luzia" St. Pauls

75 kr. / 370 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 samspillet af lette adnoter og rene, typisk, lys frugt.

Italien, Settebraccia Negroamaro, Sampietrana

80 kr. / 395 kr.

Dyb rød farve, intens kraftig vin med duft og smag af skovbær, vanilje og krydderier. Smagen er varm, blød og rund med behagelig eftersmag. Anbefales til kødretter.

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 Sughere 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 kl. 21-24.

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

Fadøl

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

Flaske

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

Humlefyrd er en tjekkiskinspireret 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 humlebitterhed.

- 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.
Espresso	25 kr.	Iskaffe (karamel, hasselnød el. vanilje)	45 kr.
Espresso macchiato	25 kr.	Take away kaffe	25 kr. / 30 kr.

☘ Kaffe m. alkohol ☘

Irish coffee - Irsk whiskey, kaffe, flødeskum, rørsukker	65 kr.
French coffee - cointreau, kaffe, flødeskum, rørsukker	65 kr.
Lumumba - cognac, chokolade, flødeskum, varm mælk	65 kr.
Kaffe Baileys - Baileys, kaffe, flødeskum, kakaodrys	65 kr.

*Et ekstra shot espresso - 5 kr.

* Sojamælk i kaffen - 5 kr.

☘ The ☘

Grøn kvæde - blanding af mallow blomst og kornblomst
Imperial White - hvid the med orange jordbær, ananas & jasmin
Ginger Lemon - grøn the med ingefær og lemon
Sunshine Tea - sort og grøn the med rabarber, ananas og Earl Grey
Lakrids - urtete m. lakridsrod, stjerneanis & fennike
Orange Earl Grey - Earl Grey med orange og orangeskal
Cool Mint - urtete m. peppermynthe, æble, lakridsrod & citrongræs
Lady Grey - sort the, aromatisk smag og en lys rød farve
Keemun - sort the, aromatisk smag og en lys rød farve
Rooibos - 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, appelsinjuice - 49 kr.

Jordbær & Hindbær

Jordbær, hindbær, appelsinjuice - 49 kr.

CAFÉ KLIMT

COCKTAILS & DRINKS

TILBUD: Fredag og lørdag kl. 21-24 – køb 2 for 1 cocktails

✿ Cocktails ✿

- ✿ **Bramble "One of the old Classics"** - Gin, sukkersirup, brombærsirup, citronsaft 99 kr.
- ✿ **Dark N Stormy** - Ginger Beer, Rom, Limesaft 99 kr.
- ✿ **Old Fashion** - Whisky, appelsin, sukkersirup, Angostura bitter, rørsukker 99 kr.
- ✿ **Strawberry Daiquiri** - Rom, jordbær, limesaft 99 kr.
- ✿ **Mojito** - Rom, mynte, rørsukker, lime, sprite 99 kr.
- ✿ **Cosmopolitan** - Vodka, tranebær juice, lime, Cointreau 99 kr.
- ✿ **Klimt Passion** - Vodka, Cointreau, passionssirup, vaniljesirup, limesaft, appelsinjuice 99 kr.

✿ After Dinner Cocktails: ✿

- White Russian** - Fløde, mælk, kaffelikør, vodka 99 kr.
- Espresso Martini** - Kaffelikør, espresso, vodka 99 kr.

✿ Drinks with a touch of bubbles: ✿

- Aperol spritz** - Aperol, cava, danskvand, appelsinskiver 99 kr. / 2 for 120 kr.
- Kir Royal** - Procecco, brombærsirup 99 kr. / 2 for 120 kr.