

Drikkevarer

Sodavand 40/50 kr.
Coca Cola, Pepsi max, Fanta, Faxe kondi free, Lemon.
0,31 / 0,51

Saft fra MØN bryghus 100% økologisk 43 kr.
Hyldeblomst, Solbær, Æblemost, Rabarber.
0,27 l

Kildevand fra bryghuset vendia 31 kr.
Uden brus eller med brus 0,5l

Isvand kande 35 kr.

Øl

Tuborg pilsner/Tuborg Classic 40/60 kr.
0,25 l / 0,5 l

Speciel øl

Bryghuset Vendia 69 kr.
0,5 l

Bobler

Bobler 20cl. Vælg mellem tør eller halv sød 69kr.

Vin

Husets rød/hvidvin 69/265 kr.
Glas/Flaske

Vi har også alkoholfri vin og øl.
spørg tjeneren

Snaps

Linje akvavit 3 cl. 35 kr.
Rød aalborg
O.P Anderson



Velkommen til Cafe Karlsson.

Frokost kort

Cafeens køkken sætter en ære i at lave hjemmelavede produkter, hvor råvarerne er afstemt sæsonen. Vi bestræber os på at bruge lokale råvarer og vi går ikke på kompromis med kvaliteten.



Cafeens Burgere

Speciel Burger (hot)

Hakkebøf med cheddarost, salsa, øl paneret løgringe, tomat, salat, rødløg, agurk, nachos og jalapnos.

Serveres med pommefrites og cafeens egne dressinger. 179 kr.

Bacon Burger

Hakkebøf med bacon, tomat, agurk, cheddarost, rødløg, salat og ketchup.

Serveres med pommefrites og cafeens egne dressinger. 179 kr.

Vegetar burger spicy

Pandestegt spicy vegetar bøf serveres i lækker bolle smurt med cafeens egen dressing, salsa, øl paneret løgringe, tomat, salat, rødløg, agurk, nachos og jalapnos. Hertil en hjemmelavet krydderdressing. Serveres med pommefrites.

179 kr.

Fiske burger

Rødspættefilet, hjemmelavet rejesalat, koldrøget vertikalskåret laks, frisk asparges rødløg, agurk, salat citron og stenbiderrogn.

Hjemmelavet remoulade og cafeens egen dressing.

Serveres med pommefrites. 189 kr.

Pariserbøf

Cafeens pariserbøf

Hakkebøf serveres på smørsteget brød hertil revet peberrod, rødløg, kapers, rødbeder og pasteuriseret æggeblomme 179 kr.

Lette retter

Vores salater

Vælg mellem rejer eller koldrøget vertikalskåret laks

Anrettes på bund af sprød salat med grønt

Serveres med egne dressinger samt lækker brød og økologisk smør

149 kr.

Nachos

Tortilliachips med jalapenos gratineres med cheddar.

Serveres med salsa og cafeens egne dressinger.

Pyntes med tomat 109 kr.

Æggekage

Æggekage med sprødstegt bacon, purløg, tomat og rugbrød-smør 139 kr.

Ventetid 20 min.

Fisk



Vores Luksus stjernesnud

Rødspættefilet, koldrøget vertikalskåret laks, hjemmelavet rejesalat, Svenske håndpillede luksus rejer, frisk asparges, rødløg, stenbiderrogn, citronperler og grønt. Serveres på lækker hjemmebakket brød.

Vælg mellem:

1. fisk 169 kr. 2. fisk 189 kr. 3. fisk 209 kr.

Rødspættefilet med rugbrød eller pommefrites

2 stk. rødspættefilet serveres med en let salat, hjemmerørt remoulade og cafeens dressing. 159 kr.

Fish and chips 3. stk.

Den klassiske engelske Fish n' Chips. Torsk vendt i pango rasp serveres med en hjemmelavet tartar sauce, remoulade, pommefrites og en let salat.

Malt eddike serveres ved siden af. 179 kr.

Pandestegte torskefrikadeller

2. stk. deller serveres med remoulade, surt, let salat, pyntes med rejer hjemmebakket brød og øko. smør 139 kr.

Nyhed Kokkens rejemad

Håndpillede rejer, cafeens egen dressing, stenbiderrogn, frisk asparges salat og citron.

Serveres på lækker hjemmebakket brød. 179 kr.

Nyhed Kokkens luksus lakse mad

Koldrøget vertikalskåret laks, cafeens egen dressing, stenbiderrogn frisk asparges, salat og citron.

Serveres på lækker hjemmebakket brød. 169 kr.



Tapas for 2. personer

Køkkenet byder på et udvalg af vores bedste råvarer.

Pango paneret torsk med sauce tartar.

Torskefrikadeller med surt

Hjemmelavet hønsesalat med svampe og sprødstegt bacon.

Svenske håndpillede luksus rejer med citron mayonnaise, stenbiderrogn.

Rødspættefilet med hjemmerørt remoulade.

Koldrøget vertikalskåret laks med dild mayo.

Hjemmelavet saltede mandler.

Hertil serveres græskarkerne rugbrød, hjemmebakket flutes og økologisk smør. 479 kr.

Karlssons' fisketallerken

Sild og karrysalat. Husk snapsen til silden

Pandestegt torskefrikadelle med hjemmerørt remoulade.

Svenske håndpillede luksus rejer med citron mayonnaise.

Rødspættefilet med hjemmerørt remoulade.

Koldrøget vertikalskåret laks med dild mayo.

Pyntes med stenbiderrogn, frisk asparges og citron.

Hertil serveres græskarkerne rugbrød, hjemmebakket flutes og økologisk smør. 219 kr.

Nyhed Cafeens bræt

Hjemmelavet hønsesalat med svampe og sprødstegt bacon.

Svenske håndpillede luksus rejer med citron mayonnaise og stenbiderrogn.

Rødspættefilet med hjemmerørt remoulade.

Hertil serveres græskarkerne rugbrød, hjemmebakket flutes og økologisk smør. 169 kr.

Vi har GLUTENFRI bolle eller rugbrød +25 kr.

Allergener: Ønsker du oplysninger om allergener spørg tjeneren.