

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/Skagen Bryghus 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 cheddar ost, salsa, friturestegte løgringe, tomat, salat, rødløg, agurk, nachos og jalapnos.

Serveres med pommesfrites og cafeens egne dressinger. 179 kr.

Bacon Burger

Hakkebøf med bacon, tomat, agurk, cheddar ost, rødløg, salat og ketchup.

Serveres med pommesfrites og cafeens egne dressinger. 169 kr.

Vegetar burger spicy

Pandestegt spicy vegetar bøf serveres i lækker bolle smurt med cafeens egen dressing, salsa, friturestegte løgringe, tomat, salat, rødløg, agurk, nachos og jalapnos. Hertil en hjemmelavet krydderdressing. Serveres med pommesfrites. 179 kr.

Fiske burger

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

Hjemmelavet remoulade og cafeens egen dressing.

Serveres med pommesfrites. 179 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 færøsk laks

Anrettes på bund af sprød salat med grønt

Serveres med egne dressinger samt lækker brød og økologisk smør

149 kr.

Cafeens hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat serveres med asparges, sprød bacon, samt en let salat og hjemmelavet brød

149 kr.

Nachos

Tortillachips med jalapenos gratineres med cheddar.

Serveres med salsa og cafeens egne dressinger.

Pyntes med tomat 98 kr.

Æggekage

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

Ventetid 20 min.

Fisk



Vores Luksus stjernesnud

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

Vælg mellem:

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

Rødspættefilet med rugbrød eller pommesfrites

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

Fish and chips

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

Malt eddike serveres ved siden af. 169 kr.

Pandestegte torskfrikadeller

3. stk. deller serveres med remoulade, surt, let salat, pyntes med rejer hjemmebagt brød og øko. smør 159 kr.

Nyhed Kokkens rejemad

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

Serveres på lækker hjemmebagt brød. 179 kr.

Nyhed Kokkens luksus lakse mad

Koldrøget færøsk laks, cafeens egen dressing, stenbiderrogn, frisk asparges salat og citron. Pyntes med tapioka

Serveres på lækker hjemmebagt brød. 169 kr.



Tapas for 2. personer

Køkkenet byder på et udvalg af vores bedste råvarer.

Torsk i øl dej med sauce tartar.

Torskfrikadeller med surt

Hjemmelavet hønsesalat med svampe og sprødstegt bacon.

Svenske håndpillede luksus rejer med citron mayonnaise, stenbiderrogn.

Rødspættefilet med hjemmerørt remulade.

Koldrøget laks med dild mayo.

Hjemmelavet saltede mandler.

Hertil serveres græskarkerne rugbrød, hjemmebagt flutes og økologisk smør. 449 kr.

Karlssons' fisketallerken

Sild og karrysalat. Husk snapsen til silden

Pandestegt torskfrikadelle med hjemmerørt remoulade.

Svenske håndpillede luksus rejer med citron mayonnaise.

Rødspættefilet med hjemmerørt remoulade.

Koldrøget laks med dild mayo.

Pyntes med stenbiderrogn, frisk asparges og citron.

Hertil serveres græskarkerne rugbrød, hjemmebagt flutes og økologisk smør. 198 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, hjemmebagt flutes og økologisk smør. 169 kr.

Vi har GLUTENFRI bolle eller rugbrød +25 kr.

Allergener: Ønsker du oplysninger om allergener spørg tjeneren.