

Menu



Morgenmad

Serveres fra 11.00-13.30

Blicher's brunch

2 slags tyktskåret luxus pålæg, brie, månedens udenlandske ost, frisk frugt, laks, hashbrown, drænet youghurt med frugtsirup samt marmelade og 1 stykke sødt.

Serveres med 2 slags brød, smør og en kop kaffe el. The

English breakfast

Ristede krydderpølser med ovnbagte partobello og tomater hertil ovnstegte kartofler, spejleæg og bacon.

Serveres med ristet fuldkorns toast og smør

Morgentallerken

Drænet youghurt med frugtsirup og friske bær, frisk frugt, månedens udenlandske ost, brød og 1 stykke sødt.

Serveres med et lille glas friskpresset juice el. kaffe/the

Sandwich

Serveres fra 11.00-17.00

Clubsandwich (Serveres hele dagen)

Ristet fuldkorns toast med kylling, bacon, skinke og ost samt salat, peber, løg, agurk og tomat.

Serveres med hjemmelavet karrydressing og ovnstegte kartofler eller Fries

Kyllingesandwich

Grovbolle med kylling, bacon, salat, peber, løg agurk og tomat.

Serveres med hjemmelavet chillidressing

Tunsandwich

Hjemmerørt tunsalat med æg og soltørrede tomater. Serveres i grovbolle med sprød salat, løg og tomat

Frokost

Serveres fra 11.00-17.00

Æggekage

Æggekage for to personer. Serveres i rygende varm pande med tomat, agurk, sprød bacon og purløg. Hertil ovnstegte kartofler og rødbeder.

Serveres med rugbrød og smør

Pariserbøf

200 g. saftig hakkebøf på smørrestet brød. Hertil løg, kapers, rød-beder og peberrod. Serveres med RÅ æggeblomme fra danske æg

Frokoststeak

200 g. steak af tykstegsfilet. Hertil snittet asparges, aioli og da-gens sauce.

Servers med små ovnstegte kartofler eller fries

Salat

Seasalat

Bund af sprød salat med hvidløgsmarinerede tigerrejer og kreb-sehaler. Hertil honningristede solsikkekerner og hjemmelavede croutoner.

Serveres med krydderurtdressing, brød og smør

Caesarsalat

Bund af sprød romainesalat vendt i olivenolie. Hertil strimler af grillet kylling, hjemmelavede croutoner og flager af frisk parme-san.

Serveres med sennepsdressing, brød og smør

Hele dagen

Karrysuppe

Rygende varm hjemmelavet suppe med ris og stykker af grillet kylling samt ananas og forårsløg.

Serveres med brød og smør

Jordskokkesuppe

Cremet suppe med stykker af sprødstegt bacon, fint snittede æbler og persille.

Serveres med brød og smør

Tortilla

2 wraps med hjemmelavet fyld af kylling eller oksekød og sprød salat. Hertil majs chips, guacamole, creme fraiche og salsa

Pasta a la carbonara

Frisk pasta med ristet serranoskinke, champignons og friske ært-er, vendt i cremet hvidvinsauce lavet med løg og bacon.

Serveres med brød og smør

Blichers spicy pasta

Hvidløgsmarinerede tigerrejer og krebsehaler ristet med årstidens grøntsager og vendt i cremet chilisauce.

Serveres med brød og smør

Tapas (Serveres hele dagen)

2 slags tyndtskåret luxus pålæg, 2 udenlandske oste med mari-nerede tigerrejer, hummus, tomat tapenade og grillet hvidløgsmari-nerede tigerrejer.

Hertil serveres et udvalg af brød, smør og oliven

Burger

Blicher burger

200 g. krydret hakkebøf med ost og spejleæg. Serveres i grov burgerbolle med barbeque sauce, sprød salat, peber, løg, agurk, tomat og bacon.

Hertil ovnstegte kartofler eller fries. Serveres med aioli

Chicken burger

Grillet marineret kyllingbrystfilet. Serveres i grov burgerbolle med chilidressing, sprød salat, peber, løg, agurk, tomat og bacon.

Hertil ovnstegte kartofler eller fries. Serveres med aioli

HOT burger

200 g. stærkt krydret hakkebøf med ost. Serveres i grov burger-bolle med barbeque sauce, guacemole, jalapeños, sprød salat og løg.

Hertil ovnstegte kartofler eller fries. Serveres med aioli

Aften

(Serveres fra 17.00-21.00)

Steak

250 g. steak af oksefilet. Let marmoreret og meget saftigt stykke kød. Serveres med ovnbagte rodfrugter, dagens sauce og snittet asparges

Hertil ovnstegte kartofler eller fries

Ribeye filet

250 g. kraftig marmoreret filet af ribeye med pæn fedtkant, dette er med til at gøre kødet mørt og giver det ekstra smag.

Serveres med ovnbagte rodfrugter, dagens sauce og snittet asparges

Hertil ovnstegte kartofler eller fries

De lette

Bruchetta

Sprødristet brød smurt med grøn pesto og hakkede tomater. Gräteret i ovnen med mozeralla og peberfrugt

Hummus

Hjemmelavet hummus med ristet fuldkorns toast. Serveres med en skål oliven og oliven olie

Hvidløgsbrød

Oste-gräteret brød smurt med hvidløgsole. Hertil salsa (4stk)

Nachos

Majschips med gratineret ost, kylling og jalapeños. Hertil salsa, guacamole og creme fraiche

Stegte kartofler eller fries

En skål med Cafe Blichers stegte kartofler eller Farmer fries. Hertil Aioli

Børnemenü

Pasta serveret med stegte krydder pølser eller pasta med stykker af grillet kylling

Ekstra tilbehør

Dessert

Pandekager

2 søde pandekager med vanillieis, frisk frugt chokoladesauce og syltetøj

Cheesecake

Høj ostelagkage med kirsebær og sprød bund af digestive

Tærte

Chokoladetærte eller ugens tærte. Serveres med frisk frugt og creme fraiche

Tærte med kaffe eller the

Chokoladetærte eller ugens tærte med kaffe eller tea. Serveres med frisk frugt og creme fraiche

Tærte med special kaffe eller the

Chokoladetærte eller ugens tærte med café latte, cappucino, café mokka, kakao eller chai latte. Serveres med frisk frugt og creme fraiche

Varme drikke

Kaffe Refill	24,-/30,- 14,-/20,-
Stempel kaffe 2 eller 4 kopper	42,-/76,-
Café latte Laves også i en light udgave med skummetmælk	32,-/46,-
Cappucino	32,-
Café mocca Espresso shot med varm kakao og flødeskum	36,-
Espresso	20,-/34,-
Varm kakao	34,-/42,-
Blichers iskaffe 2 espresso shot med vanillieis og mælk	46,-
Irish coffeee	45,-
French coffeee	45,-
Bailey latte	45,-

114,-

106,-

118,-

158,-

148,-

42,-

52,-

46,-

64,-

32,-

32,-

8,-

56,-

42,-

54,-

64,-

52,-

42,-

54,-

64,-

Kolde drikke

Sodavand <small>0.25l / 0.5l</small> Pepsi, Pepsi max, 7up, miranda orange	28,-/38,-
Øvrige flasker <small>0.25l</small> Appensinjuice, Æblemost, Cocio, Passion, Tonic, Faxekondi light	28,-
Guraná antarctica Brasiliansk sodavand	30,-
Ice tea <small>0.5l</small> Peach	38,-
Søbogaard -Flere varianter	30,-
Egekilde med brus <small>0.33l</small> Med eller uden citrus	28,-
Friskpresset juice <small>0.5l</small> Let sylrlige appelsiner	44,-
Blichers milkshake Jordbær	46,-
Smoothie Jordbær	46,-
Kildevand <small>0.5l</small> Kildevand fra egnen	20,-
Red bull Energidrik	35,-

Øl

Fadøl	
Raasted pilsner <small>0.33l / 0.5l</small> Tjekkisk inspireret pilsner med kridhvidt skum. 4,6 % alc.	34,-/44,-
Raasted dunkel <small>0.33l / 0.5l</small> Mørk fyldig øl med med bla. karamelmalt. Egner sig godt til traditionel dansk mad. 4,6% alc.	36,-/46,-
Raasted frokost <small>0.33l / 0.5l</small> En let drikkelig øl, der har hentet flere priser til det lille randusianske bryghus. Let sødlig i smagen. 2,7% acl.	36,-/46,-
Månedens fadøl <small>0.33l / 0.5l</small> Her har vi givet plads til, at bryggeren kan udfolde sin kreativitet. Spørg personalet om hvad vi har i hanen idag.	38,-/48,-
Flaskeøl <small>0.33l</small> Budweiser Corona Heineken Newcastle Brown Ale Leffe Blonde/Brüne	46,-
Div. flaskeøl fra Raasted <small>0.33l</small> Spørg tjeneren om udvalget	46,-
Flaskeøl <small>0.37l/0.5l</small> Erdinger Hefe/Dunkel Raasted rippel Raasted imperial stout	55,-

Vin & Cider

Rødvin

Roche Mazet Let sødlig i smagen og kraftig i farve og smag gør denne carbernet sauvignon til en sikker vinder uanset hvilken ret man vælger at sætte den sammen med.	38,-/159,-
Casa Silva Reserva Rig på smag og med strejf af bær og anis giver denne carbernet sauvignon et kraftigt udtryk. Velegnet til kødretter og krydret mad.	179,-
Brampton En shiraz er en tung drue med undertoner af peber, jord og mørk chokolade. Dette giver tilsammen en saft og kraft der gør, at denne vin bør nydes med kraftige kødretter og saucer.	219,-

Rosévin

Brampton Denne rosé på carbernet sauvignon er fyldt med un-dertoner af jordbær, kirsebær og rosenblade, som gør denne vin yderst forfriskende.	38,-/179,-
Roche Mazet Denne chardonnay er tør men med en cremet efters-mag. farven er lys og let grønlig. Velegnet til pastaretter eller salater.	38,-/159,-
Casa Silva Reserva en sauvignon blanc er særdeles frugtig i smagen og uhyre elegant. Med sin store fylde og raffineret bæraro-ma er denne vin perfekt til mere komplekse retter.	179,-

Hvidvin

Roche Mazet Denne chardonnay er tør men med en cremet efters-mag. farven er lys og let grønlig. Velegnet til pastaretter eller salater.	38,-/159,-
Casa Silva Reserva en sauvignon blanc er særdeles frugtig i smagen og uhyre elegant. Med sin store fylde og raffineret bæraro-ma er denne vin perfekt til mere komplekse retter.	179,-
Tempt Cider No.7 No.8 No.9 No.12	55,-