

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	45
Trøffelritter med vesterhavsost og trøffelmayo	55
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllinge snacks med urtemayo	50

CAFÉENS LIVRETTER

Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgøhatte og parmesan.	135
Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	165
Fried chicken burger I briochebolle med røget pebermayo, bagt pimiento padron, syltede grønne tomater og sprød salat. Serveret med grove fritter og aioli.	150
Fish 'N' Chips Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	150
Moules Frites Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	175
Grillede jomfruhummere Serveret med syrlig sprød salat, sauce piquante og grillet citron.	225

Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 50</i>	95
Vegetarisk filopakke Fylt med linser og krydrede grøntsager i sæson, yoghurt dressing med mynte og hvidløg, sprøde grønne salater og urter.	175
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	125

BØRNERETTER

Fish 'N' Chips	95
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	110

SØDT OG OST

3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	50
Lemon pie Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	95
Chocolate chip cookie skillet Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	95
Ostetallerken 3 danske oste med sødt, salt og sprødt.	135

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V.	Bodegas Naveran, Cava Extra Brut "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

HVIDVINE GL./FL.

2020,	J. De Villebois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	70/325
2019,	Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2020,	Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Galicien, Spanien	95/475
2019,	Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	125/625

ROSÉVINE GL./FL.

2020,	Markus Molitor Rosé Mosel, Tyskland	75/375
-------	-------------------------------------	--------

RØDVINE GL./FL.

2019,	Dominio de Punctum, Lobetia Tempranillo, La Mancha, Spanien	70/350
2019,	Ill Poggione, Rosso di Montalcino Montalcino, Toscana, Italien	85/425
2020,	Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône, Frankrig	95/475
2019,	Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	110/550
2017,	Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig	115/575

SØDE VINE GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2017,	Fritz Haag "Brauneberger Juffer" Mosel, Tyskland	95/650

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.



KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	45
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon	48
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk Vælg mellem: appelsin, hindbær og hyldebrus.	35
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand 0.75 L <i>Med/uden brus.</i>	35

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 L	55
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	55
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	65
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	65



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.