



MENU

kokkenets åbningstider 11 - 21.00



formiddagsretter

serveres frem til kl. 13.00

Croque Monsieur

Briochebrød, bechamel, røget skinke, ost fra Thise

95;
+ æg 15,-

Avo toast

Surdejsbrød – Avokado creme – Ricotta – Confiterede cherrytomater

75;
+ æg 15,-

BMO • (Bolle med ost)

Surdejsbolle – Ost fra Thise – Smør med Læsø salt
Hjemmelavet rabarber-kirsebærmarmelade eller
rosmarin ahornsirup

55;
+ æg 15,-

Croissant • Classic

+ Diplomata creme / Hjemmelavet rabarber-kirsebærmarmelade /
Mascarpone-miso creme / Dulce de Leche

35;

50;

+ Røget skinke & Ost fra Thise

60;

+ æg 15,-

Cheese scone

Klassisk engelsk scone bagt med fire forskellige oste – Hjemmelavet rabarber-
kirsebær marmelade – Smør med Læsø salt

55;

Belgisk Brownie

Belgisk chokolade 70% – Dulce de leche – Læsø salt – Tørrede blomster

65;

Upgrades:

Alm. ØKO Kaffe 20,-
Cafe latte, Cappucinno 20,-
Friskpresset appelsinjuice 25,-
Smoothie med jordbær og banan 35,-
Forfriskende glas Cava 55,-



Cafe_Vesteraa_Guest
Pass: vesteraa



Snacks & starters

Fritter

Med ketchup.

35
+ 10,- Stor

Opgraderede fritter

Estragon - Citronpeber - Parmesan
Med hjemmelavet mayonnaise.

40
+ 10,- Stor

Nødder & Olives

Sæsonens oliven og hjemmeristede nøddermix

60;

Gildas• Spansk spyd med sylt

3 spyd : ansjoser - Oliven - Jalapeños - Perle mozzarella - Hjemmelavede syltede perle løg

80;

Nachos

Hvid vintage cheddar - Koriander
+ Jalapeños 6,-
+ Creme fraiche 6,-

85;

Loaded nachos

Hvid vintage cheddar - Chorizo crumble - Chili mayo - Koriander - syltede rødløg.
+ Jalapeños 6,-
+ Creme fraiche 6,-

110;

Focaccia med topping

6 stk.

- Caprese-twist: Soltørrede tomater - Pesto - Perle mozzarella
- Amatriciana: Frisk tomat - Pancetta - Parmesan ost

90;

salater

Caesar

Blandet salat - Hjemmelavede krydrede croutoner - Hjemmelavet cæsardressing - Grillet kyllingebryst - Revet parmesan ost.

- Serveres med brød og smør med Læsø salt.

135;

+ ansjoser 10,-
+ fritter 30,-

Majssalat

Friséesalat - Friske krydderurter - Hjemmerlavede syltede rødløg - Rå rødløg - Hjemmerlavet Tahin-avokado dressing - Baby majs - Stegte majs - Perle mozarella - Hjemmelavede krydrede croutoner - Kørvel.

- Serveres med brød og smør med Læsø salt.

125;

+ fritter 30,-

Børn

(op til 12 år)

Fish & chips

Fiskebidder.

Fritter og Hjemmelavet mayo.

70;

Burgers • Brioche burgerbolle.

- Cheeseburger - Cheddar - Hjemmerørt mayo.

Fritter og ketchup.

90;

- Stegt kylling schnitzel - Hjemmerørt mayo.

Fritter og Ketchup.

Pasta

Spaghetti - Grillet kyllingebryst

- Revet parmesanost ved siden af.

80;

Pasta og brød kan bestilles glutenfrit.



Hovedretter

Vegetar spaghetti

Ærter, citrongræs og kardemomme creme - frisk ricotta - ærteskud - sprøde krydrede brødkrummer

145;

Spring spaghetti

Pancetta - Confiterede Gul cherrytomat - Mascarpone-rosé vin creme - Tørret citronskal - Purløg - Tørrede blomster

160;

Pastareterne kan laves med glutenfri spaghetti.

Rib eye

- Gulerods-tahinpuré - Hjemmelavet urtesmør - Asparges - Choronsauce
- Kryderede fritter - Hjemmelavet urtesmør - Dijonmayo

250;

225;

Fish and chips - Reversioned

Hjemmelavede kartoffelchips - Cremede spinat og fiskekroetter - Rødbede-dild dressing - Grillet citron - Syltede rødløg

165;

Sæsonbestemt Risotto

Artiskok - Pancetta - Citrongræs - Parmesan - Stegt artiskok, Pancettacrumble og citrontimian.

160;



Sandwiches

Både sandwiches og burgere kan laves med glutenfrit brød og burgerne kan laves med en vegetarbøf.

Hakkebøfferne grilles medium eller well-done

Rib eye sandwich - Costanera

Baguettebrød - Rib eye - Chimichurri mayo - Hjertesalat - Tomat - Rødløg - Ost fra Thise.
Fritter & Aioli.

175;

Club sandwich plus

Focaccia brød - Hjemmelavet Dijonmayo - Stegt kylling schnitzel - Bacon - Ost fra Thise - Røget skinke - Tomat - Salat.
Fritter & Aioli

165;

American Burger

150gr Grillet hakkebøf - Brioche burgerbolle - Cheddar - Hjemmelavet mayo - Ketchup - Tomat - Salat - Rødløg - Bacon - Pickles.
Fritter & Aioli

165;

The Quarter Tribute

150gr Grillet hakkebøf - Brioche burgerbolle - Dobbelt cheddar - Hjemmelavet Dijonmayo - Secret Ketchup - Bacon - Pickles.
Fritter & Aioli

170;

Umami Burger

150gr Grillet hakkebøf - Brioche burgerbolle - Ost fra Thise - Hjemmelavet trøffelmayo - Blandet salat og krydderurter - Jordskokkechips.
Fritter & Aioli.

185;



Desserts

Pavlova

Blød og sprød marengsbund - Diplomata creme - marinerede røde bær - mynte

75;

Tira-miso

Italienske ladyfingers i espresso, kahlúa, baileys og brandy - Mascarpone-miso creme - Kakao

75;

Brownie med is

Belgian brownie med straciatella ice cream - Salted caramel - Flowers

75;



Kolde drikke

Stor sodavand	48;
Coca cola, zero, Tuborg spush sportsvand, fanta, lemon	
Lille sodavand	38;
Coca cola, zero	
Hancock Sport cola	48;
Dansk vand fra Frem	38;
Alm., citrus	
Abrikos sodavand fra Frem	38;
Isvand	18;
Serveres med en skive lime	
Hjemmelavet ice tea peach	48;
Hjemmelavet saft	42;
Rabarber/Mynte, Jordbær/Æble, Hindbær/Ribs	
Hjemmelavede lemonader	48;
Lemonade NO.1 lavet på friskpresset lime og frisk mynte	
Lemonade NO.2 lavet på ingefær, citrongræs og passionsfrugt	
Lemonade NO.3 lavet på pink grape og friskpresset lime	
Lemonade NO. 4 lavet på hyldeblomst og friskpresset citron.	
Friskpresset appelsinjuice	48;
Milkshake	52;
Vesterås legendariske hjemmelavede milkshakes. Vælg mellem vanilje/oreo, jordbær eller chokolade. Vores is er ØKO is fra Ryå ismejeri.	
Iskaffe	48;
Vesterås iskaffe laves som en blend med espresso, Ryå vaniljeis, sirup og mælk.	
Iced vanilla latte	42;
Espresso, mælk, vaniljesirup og isterninger.	
Smoothie	
Jordbær og banan blendes med isterninger og blandede juicer.	48;



Fadøl

Carlsberg pilsner	38/52;
Tuborg classic	38/52;
Kronenbourg 1664 blanc	42/58;
Månedens øl	44/58;
Flaskeøl	64;
Brewdog punk IPA, Ale no. 16	
Kissmeyer IPA 0,5 l	
Heineken, Corona	50;
Anarkist 0,5 l	64;
Blood orange weiss, New England IPA	
Alkoholfri øl	50;
Heineken 0,0	
Tuborg classic 0,0	
kronenbourg 1664 blanc 0,0	
Cider	64;
Happy Joe dry apple cider	
Rosé cider	

Vin

Til alle vine, både glas og flasker, medfølger der vand.

Glas/Flaske: 72/320;

Hvidvin

Riesling Monochrome

Rødvin

Pinot Noir Double Trouble, California

Rosévin

Rosé d'Anjou, Agathe, Frankrig



Cafe_Vesteraa_Guest
Pass: vesteraa



Kaffe

Vi bruger Øko sødmælk, men tilbyder også havremælk.

Alm. Øko kaffe

Refill

Friskkværnet Økologisk Mexico Chiapas.

26;
16;

Stempelkaffe lille / stor

42/72;

Espresso single / dobbelt

26/34;

Americano

34;

Cortado

34;

Flat white

34;

Cappuccino

42;

Cafe latte

46;

Cafe mocca

46;

Espresso med varm kakao

Sirup

Karamel, vanilje, hasselnød, chokolade, amaretto

6;

The

Te

Earl grey, skovbær, grøn te m. citron og ingefær, klosterhavens urtete.

24;

Chai latte

46;



Cafe_Vesteraa_Guest
Pass: vesteraa



Varme drikke

Vi bruger Øko sødmælk, men tilbyder også havremælk.

Varm kakao

Med Øko flødeskum, skumfiduser og chokolade linser.

36/46;

Sirup

Karamel, vanilje, hasselnød, chokolade, amaretto.

6;

Irish Coffee

Jameson irish whiskey, espresso americano og øko fløde.

75;

French coffee

Cointreau, Øko espresso americano og øko fløde.

75;

