

Velkommen til



BYENS 
cafe

Byens Café byder på et hyggeligt miljø med en uformel stemning og gode smagsoplevelser til overkommelige priser.

Caféen er en del af et kulturhus,
- Byens Hus

Caféen drives i et arbejdsfællesskab af lokale anpartshavere og ansat personale

Vi håber alle føler sig velkomne

Allergener

De enkelte retter er mærket med nedenstående bogstaver:

(G)=Indeholder gluten

(L)=Indeholder laktose

(V)=Vegetar ret

(N)=Indeholder nødder

Ved tvivl spørg tjeneren som gerne undersøger det.

Køkkenets åbningstider:

Frokost kl. 12:00-17:00

Aften kl. 17:00 til 20:00

Frokost

Gælder fra 12:00 til 17:00

Bolle med ost kr. 39

Bolle, smør, ost, peberfrugt og oliven. (G) (L) (V)

Dagens suppe kr. 69

Serveres med brød og smør. Se menu-
tavlen ved baren (G) (L)

Rugbrødsmaden kr. 50

Rugbrød dækket med salat, godt pålæg og hvad der hører til et godt stykke smørebrød.

Se menu-
tavlen ved baren (G) (N) (L)

Jellingskud kr. 139

1 stk. raspaneret rødspættefilet,
1 stk. maskpaneret rødspættefilet og smørstegt hjemmebagt franskbrød med salat, røget laks, skaldyrssalat, asparges og tatarmayo (G)

Salat med æg og rejer kr. 99

Salatbund af spidskål, feldsalat, peberfrugt og agurk toppet med æg og rejer. Hertil cremefraiche-dressing med dild (G) (L)

Frokost

Gælder fra 12:00 til 17:00

Nachos med kylling kr. 129

Tortilla chips, krydret stegt kyllingebryst, jalapenos, tomatsalsa, gratineret med cheddar og mozzarella ost.

Valgfri dip: Salsa, creme fraiche, guacamole (L)

Nachos kr. 109

Tortilla chips, jalapenos, tomatsalsa, gratineret med cheddar og mozzarella ost.

Valgfri dip: Salsa, creme fraiche, guacamole (L)

Dagens Tapas kr. 129

Anretning med skaldyrssalat, pølse, skinke og ost. Hertil hjemmelavede dips, oliven, grønt og frugt.

Serveres med 2 slags brød og smør.

(G) (N) (L)

Pommes frites (stor portion) kr. 35

Serveres med aioli (G)

Pommes frites (lille portion) kr. 25

Serveres med aioli (G)

Aften

Gælder fra 17:00 til 20:00

Dagens suppe kr. 69

Serveres med brød og smør. Se menu-tavlen ved baren (G) (L)

Enchiladas med kylling kr. 139

2 stk. tortilla med kylling, enchiladasauce, sorte bønner og majs, gratineret med cheddar og mozzarella.

Serveres med lidt salat og guacamole
(G) (N)

Salat med stegt laks kr. 129

Stegt laks på salatbund af spidskål, feldsalat, edammerbønner, syltet rødløg, ristet sesam med asiatisk inspireret dressing. (G) (N)

Salat med oksefilet-strimler kr. 129

Stegt oksefilet i strimler på salatbund af spidskål, feldsalat, edamamebønner, syltet rødløg, ristet sesam med asiatisk inspireret dressing.

Serveres med brød og smør.

(G)(N)

Nachos med kylling kr. 129

Tortilla chips, krydret stegt kyllingebryst, jalapenos, tomatsalsa, gratineret med cheddar og mozzarella ost. Valgfri dip: Salsa, creme fraiche, guacamole (L)

Aften

Gælder fra 17:00 til 20:00

Nachos kr. 109

Tortilla chips, jalapenos, tomatsalsa, gratineret med cheddar og mozzarella ost. Valgfri dip: Salsa, creme fraiche, guacamole (L)

Byens burger kr. 159

Hjemmebagt burgerbolle med 200 g hakkebøf, bacon, ost, og alt det grønne.

(G) (L)

Valgfrit tilbehør til burger:

Pommes frites m/aioli

Små stegte kartofler m/aioli

Ugens Husmandsret kr. 89

(Danske klassikere)

Se menu-tavlen for ved baren.

(G) (L)

Pommes frites (stor portion) kr. 35

Serveres med aioli (G)

Pommes frites (lille portion) kr. 25

Serveres med aioli (G)

Dessert:

Dagens kage kr. 39

Med filter kaffe kr. 49

(G) (L) (N)

Chokolade brownies kr. 79

Serveres med hjemmelavet is, flødeskum
og frugt

(G) (L) (N)

Is tallerken kr. 79

2 slags hjemmelavet is, frugt og flødeskum
(L) (N)

Oste tallerken kr. 49

2 forskellige oste, oliven, salsa og lidt
grønt

Serveres med brød og smør (G) (L)

Børne menu

Til børn under 12 år

Lasagne kr. 69

Med grøntsagsstave, ketchup og
pommes frites

(G) (L)

Nachos med kylling kr. 69

Tortilla chips, krydret stegt
kyllingebryst, jalapenos, tomatsalsa,
gratineret med cheddar / mozzarella
ost. Valgfri dip: Salsa, creme fraiche,
guacamole (L)

Børne burger kr. 69

Med pommes frites eller små stegte
kartofler samt ketchup (G) (L)

Chokolade brownie kr. 39

Med hjemmelavet is, flødeskum og
frugt (G) (L) (N)

Is tallerken kr. 39

2 slags hjemmelavet is, frugt og
flødeskum
(L) (N)

Kaffe

Stor kaffe kr. 25

The kr. 25

Vælg mellem flere varianter

Caffé Latte kr. 30

Cappuccino kr. 30

Espresso kr. 20

Dobbelt Espresso kr. 35

Varm chokolade med flødeskum kr. 30

Irish Coffee kr. 55

Kage

Dagens kage kr. 39

Med filter kaffe kr. 49

(G) (L) (N)

Jelling Bryggeri

Jelling Bryggeri fik brygget sin første øl, Bryg No. 1 GORM, i foråret 2007, og dermed startede for alvor historien om bryggeriet i den gamle kongeby.

Jelling Bryggeri er et af landets mindste bryggerier med en samlet kapacitet på ca. 25000 liter pr. år.

Selv om bryggeriet er et aktieselskab, er virksomheden dog i høj grad baseret på mange menneskers frivillige arbejde. Udover bestyrelsen og virksomhedens direktør arbejder ca. 50 aktionærer med mindre opgaver i bryggeriets dagligdag.



Ikke alle øl er på hanerne. Spørg tjeneren hvilke du kan få i dag.

Øl fra Jelling Bryggeri

25 cl. Kr. 32

40 cl. Kr. 49

1 Pint kr. 62

Flaske 50 cl. Kr. 60

Alt på et bræt kr. 60

5 forskellige øl serveres i smagsglas

Høstbryg

Høst året rundt er nok en overdrivelse - i hvert fald i Danmark. Men Høstbryg fra Jelling Bryggeri drikkes hele året. Denne fyldige og ravfarvede øl er inspireret af øl til den tyske Oktoberfest. Den blev af Jelling Bryggeri oprindeligt brygget som en årstidsøl. Men på grund af dens fine smagsnuancer har vi nu valgt, at den skal kunne nydes året rundt.

Velegnet til både hygge og middagsretter.

5,1% alkohol

Kong Haralds Pilsner

Harald Blåtand har i Jelling efterladt sig et kæmpemæssigt monumentområde, hvis lige ikke findes andre steder i verden. Man kan næsten føle tørsten, når man tænker på den enorme arbejdsindsats, Harald Blåtands folk har præsteret under tilhugning og montering af palisadestolperne.

Send vikingerne en venlig tanke og nyd en Kong Haralds Pilsner.

Velegnet til frokostretter, fisk og lyst kød.

4,6% alkohol

Kong Haralds Classic

Naboskabet til Jelling Monumenterne forpligter. Stedets storhed og historiske betydning har inspireret Jelling Bryggeri til at fremstille en øl med navnet Kong Haralds Classic. Denne øltype er en moderne udgave af øl, som i mange år har været kendt i flere af de store europæiske ølnationer. Kong Harald anlagde sine bygningsværker med den største præcision. Jelling Bryggeri har ligeledes tilstræbt den største præcision ved brygningen af Kong Harald Classic.

Velegnet til frokostretter.

4,7% alkohol

Vidste du at Harald Blåtand lægger navn til bluetooth teknologien du kender fra bl.a. din smartphone?

5,0% alkohol

Jelling Orm

Jelling Orm er et vikingskib der holder til i Fårup Sø, men også en velmagende belgisk ale fra Jelling Bryggeri. Jelling Orm er en ravfarvet øl med en dejlig fyldig aroma og en behagelig sødme fra både den belgiske gær og den mørke kandis. De forskellige malte og humletyper er med til at give øllet en kompleks duft og smag med mange nuancer, hvor det hele smelter sammen i en fin balance.

Jelling Orm gør sig rigtig godt til frokostbordet og til vikingen, der har fortjent et godt glas øl.

5,5 % alkohol

Jelling Stout

En stout viking er en betegnelse for en krigsmand fra vikingetiden. Jelling Stout er navnet på en mørk og karakterfuld øl fra Jelling Bryggeri. Nyd en Jelling Stout og læg mærke til denne øls særlige egenskaber: en fyldig øl med en skøn duft af humle, hertil lidt smag af karamel og chokolade samt den helt rigtige bitterhed som afslutning.

Velegnet til stegte kødretter og desserter.

5,0 % alkohol

Jelling Guld / Påske

I foråret 2008 præsenterede Jelling Bryggeri sin 4. øl, en stærk og smagfuld øl, som netop så dagens lys, da Guldhornene blev stjålet fra Kongernes Jelling. Det forklarer den særprægede etikette. Øllet har en intens maltsmag, en moderat bitterhed og et varmende indtryk fra alkoholen. Ekstra Bladets øl-anmelder, Ole Madsen, har anmeldt Jelling Guld og gav den 5 ud af 6 stjerner og skrev bl.a.: ”Guldhornene er en parentes i historien i forhold til denne prægtige Bock”

Velegnet til retter med oksekød.

7,0 % alkohol

Dronningens Hvedeøl

En frugtagtig hvedeøl

Kong Gorm den Gamle rejste et minde for sin kone dronning Thyra. Omkring år 950 opstiller Gorm den lille runesten, hvor teksten bl.a. fortæller, at dronning Thyra var Danmarks bod (pryd). I samme runetekst nævnes navnet Danmark for første gang i historien.

Dronningens Hvedeøl er inspireret af Belgisk Wit og er en dejlig frugtig hvedeøl med en svag brødagtig aroma fra hvedemalten og en antydning af appelsinskal og koriander. Øllet er lys halmgul og let tåget.

4,8 % alkohol

Drikkevarer

Øl:

Tuborg Pilsner eller

Tuborg Classic

25 cl. kr. 32

50 cl. kr. 60

Flaske 33 cl. kr. 37

Tuborg superlight øl kr. 25

Koldpresset æblejuice fra

Gyldensteen Gods kr. 29

Økologisk Hyldeblomst kr. 30

Antons økologiske hyldeblomstdrik,
økologiske hyldeblomster blandet med
økologisk rørsukker og vand, tilsat en lille
mængde af økologiske citroner – for at
opnå den helt rigtige, pikante smag.

Sodavand kr. 25

Coca Cola, Coca Cola Zero, Squash,
Sprite, Danskvand med eller uden
citrus, Rød sodavand, Bitter Lemon,
Sød Lemon, Ginger Ale

Kande vand og isterninger kr. 20

½ liter vand på flaske kr. 20

Spiritus 2 cl.

Alm. Spiritus kr. 25

Luksus spiritus kr. 40

Shots kr. 20

Se udvalget i baren eller spørg tjeneren

Vinkort

**Byens Cafe er glad for at
samarbejde med endnu en
lokal leverandør:**

Pleasure Wine er Jellings lokale
vinimport og vingrossist virksomhed.
Firmaet er 15 år gammelt og har stor
erfaring og kompetence indenfor vin,
portvin og mousserende vine.
Firmakonceptet bygger på høj kvalitet,
service og tillid - Pleasure Wine har
egen import af vin og har et tæt
samarbejde med
producenter fra hele verdenen.

Så derfor det er tid til nydelse

”SHARE THE PLEASURE”

Husets vine

Hvidvin:

- **Da Vinci - Toscana – Monna Lisa**

1/1 flaske kr. 160

Denne vin kommer fra Vinci i Toscana – stedet hvor den verdensberømte opfinder og maler Leonardo da Vinci er født – vinen er produceret på hvidvinsdruen Trebiano - frisk og frugtig og med en god syre.

- **Coral Coast – Chardonnay - Australien**

1/2 liter kr. 115

Glas kr. 49

Dejlig frisk aroma af tropiske frugter - Perfekt til lyse retter, så som kylling, lettere fiskeretter, samt buffet .

Husets vine

Rødvin:

- **Zin-Tivo**

1/1 flaske kr.160

Syditalien– En rigtig god all-round vin fra det solbeskinnede Syditalien produceret på primitivo druen. Frugtig og behagelig i både duft og smag

- **Appassimento**

1/2 liter kr. 115

Glas kr. 49

Denne vin er lavet på Amaronedruer og Merlot og produceret og tørret som når man laver Amarone- og Ripassovine. - Det er en intens vin, med stor krop og en meget kompleks bouquet med toner af kirsebær. - I eftersmagten fornemmer man lakrids og lange cremede nuancer af vanilje.

Rose:

- **Les Estines**

1/1 flaske kr.160

1/2 liter kr. 115

Glas kr. 49

Vin Pays d'oc lavet på Cabernet Grenache druer.

Øvrige vine

Rødvin:

- **Alma Aresan,
Castilla – Spanien**

1/1 flaske kr. 195

Spansk vin fra højsletten La Mancha -
Her trives vinstokkene godt med perfekte
jordbundsforhold og masser af sol ! –

Vinen er et blend af Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah -

Er en god ledsager til alle gode
hovedretter.

- **Da Vinci - Toscana Chianti**

1/1 flaske kr. 229

Denne vin kommer fra Vinci i Toscana –
stedet hvor den verdensberømte opfinder
og maler Leonardo da Vinci er født –
Vingården ”Cantine Leonardo da Vinci”
producerer her denne Chianti vin hvor det
er den røde drue Sangiovese der giver den
runde, bløde og afbalancerede struktur.

- **Hauts de Bel-Air –
Côtes du Rhône - Frankrig**

1/1 flaske kr. 249

Biologisk produceret Côtes du Rhône –
druerne er Grenache, Syrah og Carignan –
en behagelig blød afrundet vin med en
god frugtrig duft.

Portvin:

- **Presidential**

Glas 4 cl. kr. 40

Portvinen produceres på skråningerne
langs med floden Douro i det nordlige
Portugal. – Presidential Port er blot én af
mange herlige portvine som egner sig
rigtig godt til at nyde sammen med de
fleste desserter og kager – eller til bare at
nyde i en afslappet stund i Byens Café !

Rom:

- **Jelling Rom**

Glas 2 cl. Kr. 45

Rommen er 23 år gammel og fra den
Dominikanske Republik er egen import
fra Pleasure Wine - Lagret på egetræsfade
- blød, fyldig rom - ravfarvet med
smagsnuancer af karamel, nødder og
delikate krydderier.

