

# 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:

Kl. 12:00-20:00

# Menu

## **Bolle med ost kr. 39**

Hjemmebagt bolle med smør og ost  
(Serveres frem til kl. 17:00)  
(G) (L) (V)

## **Dagens håndmadder kr. 99**

2/2 stykker rugbrød dækket med salat  
og godt pålæg .  
Se tavlen for dagens madder  
(Serveres frem til kl. 17:00)  
(G)

## **Dagens Tapas kr. 139**

Tallerken med fisk, charcuteri og 2  
slags ost  
Serveres med 3 slags dip,  
brød og smør  
(G) (N) (L)

## **Dagens Grønne kr. 89**

Mættende og årstidsbestemt grøn  
tallerken.  
Serveres med brød og smør.  
Se tavlen for dagens grønne tallerken  
(V) (G) (L)

# Menu

## **Dagens suppe kr. 79**

Mættende og årstidsbestemt suppe.  
Serveres med brød og smør.  
Se tavlen for dagens suppe.  
(V) (G)

## **Jellingskud kr. 129**

Rasp-og maskpaneret rødspættefilet  
på smørstegt hjemmebagt brød m/  
rejer/kaviar/tatarsauce.  
(G) (L)

## **Byens Burger kr. 149**

Hjemmebagt burgerbolle med  
indhold.  
Se tavlen for dagens burger.  
Serveres med pommes frites og  
hjemmelavet aioli  
(G) (L)

**Klassisk Mørbradgryde kr. 149**  
Svinemørbrad i tomat/paprikasauce  
svampe/bacon/pølser  
Serveres med ris.  
(G) (L)

# Menu

**2 retters menu** kr. 199

Stegt torsk svøbt i bacon m  
tomatkompot/salat  
Serveres med stegte kartofler  
Dessert = overraskelse

**Nachos med kylling** kr. 119

Tortilla chips, krydret stegt  
kyllingebryst, jalapenos, tomatsalsa,  
gratineret med cheddar og mozzarella  
ost og 1 dip.

Vælg imellem guacamole,  
creme fraiche eller tomatsalsa.

(L)

**Nachos uden kylling** kr. 79

Tortilla chips, jalapenos, tomatsalsa,  
gratineret med cheddar og mozzarella  
ost og 1 dip.

Vælg imellem guacamole,  
creme fraiche eller tomatsalsa.

(L)

**Pommesfrites** kr. 35

Serveres med aioli

(G)

# Menu

## BØRNEMENU

**Kødboller i tomatsauce** kr. 69  
Små kødboller i mild tomatsauce  
med spaghetti.  
(G)

**Kyllinge nuggets** kr. 69  
Kyllingenuggets med pommesfrites  
og ketchup.  
(G)

## Dessert

**Dagens kage** kr. 30  
Se tavlen for dagens kager  
Med filter kaffe kr. 49  
(G) (L) (V)

**Dagens dessert** kr. 59  
Se tavlen for dagens dessert  
(G) (L) (V)

## Kaffe

**Stor kaffe** kr. 25

**The** kr. 25

Vælg mellem flere varianter

**Caffé Latte** kr. 35

**Cappuccino** kr. 35

**Espresso** kr. 20

**Dobbelt Espresso** kr. 35

**Varm chokolade med flødeskum** kr. 30

**Irish Coffee** kr. 55

## Kage

**Dagens kage** kr. 30

Se tavlen for dagens kager

**Med filter kaffe** kr. 49

(G) (L) (V)

## 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. 25.000 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

### Kongens Julebryg

(serveres fra 3/11 2017)

Kongens Julebryg er en videreudvikling af de bedste øltraditioner fra de belgiske klostre. Vi ved ikke, om de gamle Jellingkonger har drukket julebryg, men nu kan du her i den gamle kongeby nyde din helt egen julebryg med udsigt til de gamle kongers storslåede monumenter.

Velegnet til julehyggen og julemaden.

7,5 % alkohol

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

## Bryg nr. 1 GORM

Gorm Den Gamle regnes for at være stamfader til det danske monarki, og lægger også navn til det allerførste bryg fra Jelling Bryggeri. GORM er en lys og blid øl, inspireret af den tyske majbock. Den har en karakteristisk fyldig smag af lyse malte, meget moderat bitterhed og med en finish af en lettere sødme.

GORM er lys, let og livlig. Forfriskende og moderat bitterhed i harmonisk balance med aromatiske noter af korn, nybagt brød og friske æbler.

Velegnet til retter med fisk og lyst kød.

4,7% alkohol

## Jelling Stout

En stout viking er en betegnelse for en kriger 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

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 drikkevarer kr. 32**

Antons økologiske drikkevarer. Udvalget varierer. Hyldeblomst er dog typisk altid at finde i køleren.

**Sodavand kr. 25**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Squash,

Sprite, Danskvand med eller uden

citrus, Rød sodavand,

Lemon

**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”

## Hvidvin / Rose:

**Jim´s Creek**

**Chardonnay - Australien**

En frisk og frugtig vin, med toner af fersken, melon og andre tropiske nuancer i både duft og smag. Velegnet til de fleste fiskeretter, kylling eller svinekød. – eller til bare at nyde uden mad

1/2 liter kr. 115

Glas kr. 49

**La Carminaia**

**Trebbiano / Chardonnay**

**Italien**

Flaske kr. 165

Sælges kun i hele flasker

En dejlig frisk aroma af tropiske frugter – perfekt til fisk, lyse kødretter samt lunch-buffet

**Rose:**

**Capitoul, Les Terasse**

1/1 flaske kr.160

Sælges kun i hele flasker

Drue: Syrah, Grenache

## Rødvin:

**Jim´s Creek**

**Shiraz/Cabernet Sauvignon -  
Australien**

Typisk australsk vin - med en duft af modne kirsebær og solbær med hints af læder og muskatnød – Blød, rund og afbalanceret struktur.

1/2 liter kr. 115

Glas kr. 49



## Rødvin:

### Flaio

Primitivo/Salento—Italien

1/1 flaske kr. 165

Sælges kun i hele flasker

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

### Hauts de Bel-Air —

Côtes du Rhône - Frankrig

1/1 flaske kr. 249

Sælges kun i hele flasker

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.



Vidste du at

BYENS   
**cafe**

Jævnligt afholder musik  
arrangementer med mere eller  
mindre kendte musikere og  
bands.

Gennemføres i tæt samarbejde  
med

Jelling musikforening.

Følg med på vores hjemmeside:  
[www.byenshus.com/byens-cafe](http://www.byenshus.com/byens-cafe)

Eller på Face Book:  
[www.facebook.com/  
byens.cafe.jelling](http://www.facebook.com/byens.cafe.jelling)

[www.facebook.com/  
JellingMusikforening/](http://www.facebook.com/JellingMusikforening/)

BYENS   
**cafe**