

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. 12:00-16:00
og 17:00-20:00

Søndag dog 12:00-16:00

Menu

Bolle med ost kr. 35

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 eller indlæg for
dagens madder
(Serveres frem til kl. 17:00)
(G)

Dagens Tapas kr. 129

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

Dagens Grønne kr. 109

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

Menu

Pariserbøf kr. 129

200 gr hakkebøf på hjemmebagt
smørstegt brød, æggeblomme, revet
peberrod, rødbede.
(G) (L)

Dagens pasta kr. 119

Frisk pasta serveret med en let sauce.
(G) (V)

Byens Burger kr. 149

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

Menu

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) (G)

Nachos uden kylling kr. 89

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

Vælg imellem guacamole,
creme fraiche eller tomatsalsa.

(V) (L) (G)

Pommesfrites kr. 39

Serveres med aioli

(G)

Menu

BØRNEMENU

(indtil 12 år)

Fiske filet med pommes kr. 79

Fiskefilet med pommesfrites
og ketchup.

(G)

Kyllinge nuggets kr. 69

Kyllingenuggets med pommesfrites
og ketchup.

(G)

Dessert

Dagens dessert kr. 59

Se tavlen eller indlæg for dagens
dessert

(G) (L) (V)

Kaffe

Stor filter kaffe kr. 25

Stor kaffe Americano kr. 30

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. 39

Se tavlen eller indlæg for

dagens kager

Med filter kaffe kr. 59

(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

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

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 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

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

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

Udvalget kan variere

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:

Husets udvalgte

1/1 flaske kr.165

Sælges kun i hele flasker

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

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