



MUNKERUPHUS' CAFÉ

Velkommen til Munkeruphus!

Vi er et lille sted, der er drevet af få ansatte og mange frivillige. Vi håber derfor, at I vil have tålmodighed med os når der er travlt, bestille i caféen og hjælpe os med at rydde af. I vores køkken anvendes så vidt muligt økologiske råvarer og vi gør os umage med at finde små lokale producenter. Vores brød er bagt af det gode mel fra Kornby Mølle i Lynge.

SMÅ FROKOSTRETTER - Vi anbefaler 2 stk pr. person

Serveres torsdag og fredag kl. 12-15. Lørdag og søndag kl. 13-15

Æggemad med ramsløgmayo og ristede boghvedekerner - 85 kr.

Tilkøb: håndpillede rejer 35 - kr.

Rødbedetartar med æble, grov sennep og karse m. brød - 80 kr.

Munkeruphus' hvide sild med karrysalat og friterede kapers - 85 kr.

Lakserillette af bagt og røget laks, serveret med salturt og citronperler - 95 kr.

Paneret sej med grøn remoulade og syltede fennikel-glaskål på rugbrød - 125 kr.

Grillet surdejsbrød med kyllingsalat af kylling fra Hopballe Mølle - 115 kr.

DEN LILLE SULT

Surdejsbolle, pisket smør, ost fra Humlebæk Mikromejeri og hjemmelavet marmelade - 55 kr.

SNACKS

Saltmandler og oliven – 55 kr.

SØDT

Se dagens udvalg på disken i caféen

WEEKENDBRUNCH

Serveres lørdag og søndag samt helligdage kl. 11-13

I alt inkl. hjemmebakket brød: 175 kr. Børn under 12 år: 90 kr.

Tilkøb et glas Cava til brunchen, specialpris 75 kr.

Røræg, bacon og pølser fra kødsnedkeren, ost fra Humlebæk Mikromejeri, marmelade, frugt, yoghurt med granola, blåbær og passionsfrugt, crudité med friskost, råkost med ristede havreris og lakserillette med salturt.

Vegetarisk brunch: røræg, ost fra Humlebæk mikromejeri, marmelade, frugt, yoghurt med granola med blåbær og passionsfrugt, crudité med friskost, edamamehummus, råkost med ristede havreris og avocado.

Bestil og betal venligst ved disken i caféen. Køkkenet lukker kl. 15. Caféen lukker kl. 16.45

Du er også velkommen til at nyde din mad i vores væksthus eller i haven
Vær gerne behjælpelig med at rydde af og sortere i opstillede kasser

Husk, at du som Munkeruphus' Kunstven får 10% rabat i caféen



MUNKERUPHUS' CAFÉ

Velkommen til Munkeruphus!

KOLDE DRIKKEVARER

Vand på flaske m/u brus: 35 kr.
Kagerup Most og sodavand fra Østerberg: 35 kr.
Øl fra Herslev Bryghus: 45 kr.
(Postevand glas: 7 kr. / 1 l. flaske: 30 kr.)

VARME DRIKKEVARER

Kaffe fra Strandvejsristeriet på stempelkande
Lille (en kop): 35 kr.
Mellem (2,5 kopper): 70 kr.
Stor (6 kopper): 135 kr.
Mega (9 kopper): 165 kr.
Te fra Perch's (flere varianter) Glas: 35 kr. / Kande: 65 kr. / Stor kande: 100 kr.
Varm kakao m. flødeskum: 35 kr.

VIN

Hvidvin

Green Soul Riesling, økologisk, Rheinhessen, Tyskland 2021:
Pr. flaske 295 kr. / Pr. glas 85 kr.

Elegance Chardonnay, Frankrig 2021:
Pr. flaske 325 kr. / Pr. glas 95 kr.

Rosé

La Chapelle, Frankrig 2023:
Pr. flaske 325 kr. / Pr. glas 95 kr.

Rødvín

Purato, Nero d'avola, økologisk, Sicilien, Italien 2024:
Pr. flaske 295 kr. / Pr. glas 85 kr.

Cava

Castell De Fades, Cava Brut, økologisk, Spanien:
Pr. flaske 325 kr. / Pr. glas 90 kr.

Alkoholfrie vine. Spørg i caféen.
Pr. flaske 295 kr. / Pr. glas 85 kr.

Husk, at du som Munkeruphus' Kunstven får 10% rabat i caféen