



“Livet er..... En mulighed for at mødes, en mulighed for at fejre weekenden, en fridag eller bare en go’ dag. En mulighed for at kigge personen du elsker dybt i øjnene. En mulighed for et langt og dybt kys fyldt med passion. En mulighed for at leve et mystisk eventyr, et eventyr uden ende. En mulighed for en tidsløs latter, en uendelig fantasi og drømme for evigt. Livet byder på så meget. Livet er som vin, hvor alle vine skal smages. Nogle bør kun nippes til, men andre gange, skal hele flasken drikkes”.

Café Christian IX er opkaldt efter Kong Christian IX (1863-1906), som står statueret på rådhuset over for os. Café Christian IX blev opført i 2012 og er inspireret af den danske caféstemning med det formål at være et samlingssted for Nykøbings borgere i al mangfoldighed. I caféen kan der nydes en lang række forskellige drikkevarer, både varme og kolde, som passer perfekt til vores brunch og frokostretter. Når aftensulten nærmer sig, byder vi på vores hovedretter, som kan nydes med et glas vin eller en kold øl.

Vi går op i dyrevelfærd og bruger høj kvalitetsprodukter for at sikre den bedste kvalitet og smag.

Velkommen til Café Christian IX



## *3-retters menu*

---

### **Forret**

Rejecocktail med friske håndpillede rejer serveres på en bund af hjertesalat, tomat og agurk. Pyntet med kaviar, dild og vores hjemmelavede røde dressing.

### **Hovedret**

Vælg mellem 200g steak af mør oksefilet eller kyllingesteak. Serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og sauce.

### **Dessert**

Vælg mellem 2 kugler italiensk gelato eller Irish coffee (2 cl.)

3 retter | 279 kr. pr. person



## Brunch (10.30-12.00)

### 1.A. Brunch

149,-

Stor brunchtallerken med scrambled eggs, sprød bacon, to slags oste, hjemmelavet marmelade, lufttørret skinke, brunchpølser, chorizo, tunmousse, græsk yoghurt med müsli, lun pandekage med sirup. Serveres med årstidens frugt, lunt surdejsbrød og smør.

Inkl. en valgfri kaffe eller the.

### 1.B. Morgenmad

69,-

Lunt rundstykke serveres med to skiver ost, chorizo, hjemmelavet marmelade og smør.

Inkl. en sort kaffe eller the.

### Ekstra rundstykke

10,-

## Børnemenuer

Børnemenuerne er beregnet til børn under 12 år.

### Fiskefilet

69,-

En fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade.

### Børne burger

65,-

Hjemmelavet oksekødsburger med ost og ketchup. Serveres med pommes frites og ketchup.

### Kyllingenuggets

59,-

4 kyllingenuggets med pommes frites, ketchup og remoulade.

### Bolognese

59,-

Frisk pasta med hjemmelavet kødsovs.

### Pommes frites

39,-

En tallerken med pommes frites. Serveres med ketchup og remoulade.



## Frokost (11.00-16.00)

### 2. Grillet frokost steak 109,-

150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med pommes frites, bearnaisesauce og dagens salat.

### 3. Grillet kyllingebøf 89,-

Grillet kyllingebøf. Serveres med pommes frites, hjemmelavet whiskysauce og dagens salat.

### 4. Jordskokkesuppe med ovnbagt torsk 89,-

Lækker cremet jordskokkesuppe med ovnbagt torsk, sprødstegte baconter og garneret med æbler. Serveres med lunt surdejsbrød.

Serveres kun i vinterperioden.

### 5. Mexicanske kyllingetortillas 85,-

To tortillas fyldt med vores lækre krydrede kylling og cheddarost. Serveres med dagens salat. Hertil får du vores hjemmelavet guacamole og salsa.

### 6. Frokostburger med oksekød 89,-

Vores populære frokostburger med flammegrillet bøf. Serveres med cheddarost, blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg og hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing.

### 7. Frokostburger med kylling 89,-

Burger med kyllingebøf serveres med cheddarost, blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, frisk ananas og hjemmelavet karrydressing.

### 50. Stjernesud 129,-

To pandestegte rødspættefileter serveres på ristet brød med sprød salat, håndpillede rejer, laks og vores hjemmelavede røde dressing. Pyntet med kaviar, citron, tomat, agurk og dild.

Efter kl. 16.00 er prisen 159,-

## Tilbehør

29,-

Løgringe • Pommes frites • Grillede grøntsager • Nachos •  
Ovnstegte kartofler

Serveres med hjemmelavet kryddermayonnaise.

## Forretter

<b>8. Nachos</b>	<b>79,-</b>
Ovnbagte majschips gratineret med cheddarost. Serveres med hjemmelavet guacamole og salsa.	
Tilkøb af kylling +15,-	
<b>9. Charcuterie bræt</b>	<b>89,-</b>
Et bræt bestående af chorizo, lufttørret skinke, Thise Vesterhavsost, Kalamata oliven, cornichoner og hjemmelavet basilikumspesto. Serveres med lunt surdejsbrød.	
<b>10. Hvidløgsbrød</b>	<b>29,-</b>
Sprødt og lunt brød smurt med hjemmelavet hvidløgscreme, gratineret med ost og oregano.	
<b>11. Carpaccio</b>	<b>89,-</b>
Af modnet okseinderlår fra Grambogård. Serveres med sprød salat, basilikumspesto, Thise Vesterhavsost samt oliven.	
<b>60. Rejecocktail</b>	<b>59,-</b>
Rejecocktail med friske håndpillede rejer serveres på en bund af hjertesalat, tomat og agurk. Pyntet med kaviar, dild, citron og vores hjemmelavede røde dressing samt lunt surdejsbrød.	
<b>62. Snackkurv</b>	<b>59,-</b>
To chili cheese tops, tre løgringe, to kyllingenuggets og tre mozzarella sticks. Serveres med hjemmelavet aioli og kryddermayonnaise.	
<b>63. Løgringe kurv</b>	<b>49,-</b>
12 løgringe serveres med hjemmelavet aioli og kryddermayonnaise.	

## Salater

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>12. Steaksalat</b>  | <b>129,-</b> |
| 150g flammegrillet mør oksefilet skåret i skiver. Serveres med blandet sprød salat, agurk, syltede rødløg og stegte svampe. Toppes med hjemmelavet basilikumspesto, soltørrede tomater, croutoner, tranebær og Vesterhavsost fra Thise Mejeri. |              |
| <b>13. Kyllingesalat</b>   | <b>119,-</b> |
| En lækker salat med flammegrillet kyllingebryst skåret i skiver, blandet sprød salat, syltede rødløg, soltørrede tomater, frisk ananas og tørrede tranebær. Serveres med hjemmelavet karrydressing, basilikumspesto og croutoner.              |              |
| <b>14. Falafelsalat</b>  | <b>119,-</b> |
| Sprød salat serveres med lune falafler, tomat, agurk og syltede rødløg. Toppes med vores hjemmelavede basilikumspesto, soltørrede tomater, tranebær og croutoner.  |              |
| <b>15. Seafoodsalat</b>  | <b>129,-</b> |
| Friske håndpillede rejer, skiver af koldrøget laks og grillede tigerrejer. Serveres på en bund af sprød hjertesalat med vores hjemmelavede røde dressing.  |              |

Lunt surdejsbrød og smør kan tilkøbes for 10,-



## Sandwich

**16. Kyllingesandwich** 89,-

Flammegrillet kyllingebryst skåret i skiver. Serveres med sprød bacon, blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, frisk ananas og vores hjemmelavede karrydressing.

**17. Tunmousse sandwich** 89,-

Hjemmelavet tunmousse med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg og hjemmelavet kryddermayonnaise.

Med håndpillede rejer +15,-

**18. Carpaccio sandwich** 99,-

Carpaccio af modnet okseinderlår, serveres med sprød salat, tomat og agurk. Pyntes med basilikumspesto og Vesterhavsost fra Thise Mejeri.

**65. Laks sandwich** 99,-

Skiver af koldrøget laks med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg og vores hjemmelavede røde dressing.

Med håndpillede rejer +15,-

**66. Steaksandwich** 99,-

150g flammegrillet mør oksefilet skåret i skiver, blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg og hjemmelavet creme fraiche dressing.

## Tilbehør

29,-

Løgringe • Pommes frites • Grillede grøntsager • Nachos •  
Ovnstegte kartofler

Serveres med hjemmelavet kryddermayonnaise.

## Hovedretter

Når du bestiller din bøf hos os, får du et godt stykke Hereford, som er kødkvæg af højeste kvalitet og er kendt for at være mørt samt saftigt.

Alle hovedretter fås med sauce ad libitum.

<b>20. Peber steak</b>	<b>199,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede pebersauce.	
<b>21. Bearnaise steak</b>	<b>199,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede bearnaisesauce.	
<b>22. Whisky steak</b>	<b>199,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce.	
<b>23. Trøffel steak</b>	<b>199,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede svampe trøffelsauce.	
<b>24. Kyllingesteak</b>	<b>169,-</b>
To marinerede og flammegrillede kyllingebryst. Serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce.	
<b>25. Ribeye steak</b>	<b>249,-</b>
300g flammegrillet ribeye steak skåret af det fineste kvæg. Serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede pebersauce.	

## Ekstra gram

+ 100g. bøf	<b>+ 50,-</b>
+ 200g. bøf	<b>+ 75,-</b>



## Burger

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>26. Husets burger</b>  | <b>139,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.  |              |
| <b>27. Kyllingeburger</b>   | <b>139,-</b> |
| Flammegrillet kyllingebryst med blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost, frisk ananas samt hjemmelavet creme fraiche- og karrydressing. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.                    |              |
| <b>28. Græsk burger</b>   | <b>139,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost og hjemmelavet tzatziki. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.  |              |
| <b>29. Mexicansk salsa burger</b>   | <b>139,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost, jalapeños og salsa. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.  |              |
| <b>30. Husets XL burger</b>   | <b>159,-</b> |
| To flammegrillede bøffer á 200g med sprød bacon, blandet salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.                  |              |
| <b>51. BBQ burger</b>   | <b>139,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med sprød bacon, blandet sprød salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost og lun BBQ sauce. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.  |              |
| <b>52. Steak burger</b>   | <b>159,-</b> |
| 150g flammegrillet steak af mør oksefilet, stegte svampe, cheddarost, blandet salat, syltede rødløg, tomat, agurk og lun whiskysauce. Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.                                      |              |
| <b>53. Triple truffle cheese burger</b>   | <b>159,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med smeltet Klosterost, flager af Vesterhavssost og creme af Blå Kornblomst fra Thise Mejeri, på en bund af salat, stegte svampe og syltede rødløg. Serveres med pommes frites og hjemmelavet trøffelmayonnaise. |              |

## Pastaretter

**31. Fettuccine e Pollo**

129,-

Husets klassiske kyllingepasta med bacon og stegte svampe, vendt i cremet flødesauce.

Serveres med frisk persille og revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri..

**33. Pasta a la Carbonara**

129,-

Frisk fettuccine med bacon, æg og svampe, vendt i cremet flødesauce.

Serveres med frisk persille og revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri.

**34. Fettuccine Seafood**

149,-

Frisk fettuccine med krabbekød, friske rejer og blæksprutte, vendt i en cremet flødesauce, smagt til med lime og hvidløg. Serveres med grillede tigerrejer, muslinger, revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri og frisk dild.

Lunt surdejsbrød og smør kan tilkøbes for 10,-

## *Til den søde tand*

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>36. Dagens kage</b>  | <b>39,-</b> |
| Spørg venligst tjeneren om dagens kage.   |             |
| <b>37. Pandekager</b>   | <b>59,-</b> |
| To lune pandekager serveres med italiensk vanilje gelato og chokoladesauce. Pyntes med friske bær.  |             |
| <b>38. Cheese N' cake</b>   | <b>69,-</b> |
| Cremet mascarpone med vanilje, italiensk sorbet gelato, pyntes med friske bær og skovsyre.  |             |
| <b>39. Oste fra Thise Mejeri</b>  | <b>89,-</b> |
| Tre slags lækre oste fra Thise Mejeri, bestående af Vesterhavssost, Blå Kornblomst og Klosterost. Serveres med hjemmesyltede valnødder og kiks. |             |
| <b>40. Chokolade fondant</b>  | <b>59,-</b> |
| En lækker blødende og lun chokoladecake, serveres med italiensk vanilje gelato og chokoladesauce. Pyntes med friske bær.                        |             |

Få en kop sort kaffe eller the til din dessert for 10,-