

# Café C<sup>IX</sup>

“Livet er... En mulighed for at mødes, en mulighed for at fejre weekenden, en fridag eller bare en god 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 Rådhusstorvet 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, citron og vores hjemmelavede røde dressing samt lunt surdejsbrød og smør.

### Hovedret

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

### Dessert

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

3 retter | 319 kr. pr. person

## Brunch (10.30-12.00)

### 1.A. Brunch 149,-

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

Inkl. en sort kaffe eller the.

### 1.B. Morgenmad 79,-

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

Inkl. en sort kaffe eller the.

### Ekstra rundstykke 15,-

## Børnemenuer

Børnemenuerne er beregnet til børn under 12 år.

### Fiskefilet 69,-

En fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade.

### Børneburger 69,-

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

### Kyllingenuggets 65,-

4 kyllingenuggets med pommes frites, ketchup og remoulade.

### Børnebolognese 65,-

Frisk pasta med hjemmelavet kødsovs.

### Børne pommes frites 39,-

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

## Frokost (11.00-16.00)

- 2. Grillet frokost steak** 129,-
- 150g flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med pommes frites, bearnaisesauce og dagens salat.
- 3. Grillet kyllingebøf** 99,-
- Grillet kyllingebøf. Serveres med pommes frites, hjemmelavet whiskysauce og dagens salat.
- 4. Jordskokkesuppe med ovnbagt torsk** 119,-
- Lækker cremet jordskokkesuppe med ovnbagt torsk, sprødstegt bacon og garneret med æbler. Serveres med lunt surdejsbrød.
- Serveres kun i vinterperioden.
- 5. Mexicanske kyllingetortillas** 89,-
- to tortillas fyldt med vores krydret kyllingefillet skåret i skiver og gratineret med cheddarost. Serveres med dagens salat, 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 creme fraiche dressing.
- 50. Stjerneskud** 139,-
- 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 169,-

## 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 +19,-  |             |
| <b>9. Charcuterie bræt</b>   | <b>99,-</b> |
| Et bræt bestående af chorizo, lufttørret skinke, Thise Vesterhavsost, Kalamata oliven, cornichoner og hjemmelavet basilikumspesto. Serveres med lunt surdejsbrød og smør.                        |             |
| <b>10. Hvidløgsbrød</b>  | <b>29,-</b> |
| Sprødt og lunt brød, smurt med hjemmelavet hvidløgscreme, gratineret med ost og oregano.   |             |
| <b>11. Burrata</b>   | <b>59,-</b> |
| Ovnbagte cherrytomater, balsamico vinaigrette og ristede pinjekerner. Pyntes med frisk basilikum.  |             |
| Tilkøb af lufttørret skinke +25,-  |             |
| <b>60. Rejecocktail</b>  | <b>69,-</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 og smør. |             |
| <b>62. Snackkurv</b>   | <b>65,-</b> |
| Tre chili cheese tops, tre løgringe 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>139,-</b> |
| 150g flammegrillet mør oksefilet skåret i skiver. Serveres med sprød hjertesalat, agurk, syltede rødløg og stegte svampe. Toppes med hjemmelavet basilikumspesto, semidried tomater, croutoner, tørrede tranebær og Vesterhavsost fra Thise Mejeri samt hjemmelavet creme fraiche dressing. |              |
| <b>13. Kyllingesalat</b>  | <b>129,-</b> |
| En lækker salat med flammegrillet kyllingefilet skåret i skiver, sprød hjertesalat, syltede rødløg, revet gulerod, semidried tomater, frisk ananas og tørrede tranebær. Serveres med hjemmelavet creme fraiche dressing, basilikumspesto og croutoner.                                      |              |
| <b>14. Falafelsalat</b>   | <b>119,-</b> |
| Sprød hjertesalat serveres med lune falafler, semidried tomater, revet gulerod, agurk og syltede rødløg. Toppes med vores hjemmelavede basilikumspesto, tørrede tranebær og croutoner.  |              |
| <b>15. Seafoodsalat</b>   | <b>139,-</b> |
| Friske håndpillede rejer, skiver af koldrøget laks og grillede tiggerrejer. Serveres på en bund af sprød hjertesalat, tomat, agurk, revet gulerod, syltede rødløg og vores hjemmelavede røde dressing.  |              |

Lunt surdejsbrød og smør kan tilkøbes for 10,-

## Sandwich

### 16. Kyllingesandwich 110,-

Flammegrillet kyllingebryst skåret i skiver. Serveres med sprød bacon, blandet salat, revet gulerod, tomat, agurk, syltede rødløg, frisk ananas og vores hjemmelavede creme fraiche dressing.

### 17. Tunmoussesandwich 99,-

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

Med håndpillede rejer +19,-

### 18. Falafelsandwich 99,-

Lune falafler med blandet sprød salat, revet gulerod, tomat, agurk, syltede rødløg og vores hjemmelavede tahindressing.

### 65. Laksesandwich 119,-

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

Med håndpillede rejer +19,-

### 66. Steaksandwich 129,-

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

Glutenfri brød kan tilkøbes for 15,-

## 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 herford, som er kødkvæg af højeste kvalitet og kendt for at være mørt og saftigt.

Alle hovedretter fås med sauce ad libitum.

<b>20. Pebersteak</b>	<b>229,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede pebersauce.	
<b>21. Bearnaisesteak</b>	<b>229,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og bearnaisesauce.	
<b>22. Whiskysteak</b>	<b>229,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce.	
<b>23. Trøffelsteak</b>	<b>229,-</b>
200g flammegrillet mør oksefilet, serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede svampe trøffelsauce.	
<b>24. Kyllingesteak</b>	<b>179,-</b>
To marinerede og flammegrillet kyllingefilet. Serveres med ovnstegte kartofler vendt i timian, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce.	
<b>25. Ribeye</b>	<b>279,-</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	+ 60,-
+ 200g. bøf	+ 90,-



## Burger

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>26. Husets burger</b>  | <b>149,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.                 |              |
| <b>27. Kyllingeburger</b>   | <b>149,-</b> |
| Flammegrillet kyllingebryst med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost, frisk ananas samt hjemmelavet creme fraiche dressing.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.      |              |
| <b>28. Græsk burger</b>   | <b>149,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost og hjemmelavet tzatziki.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.   |              |
| <b>29. Mexicansk salsa burger</b>   | <b>149,-</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>169,-</b> |
| To flammegrillede bøffer á 200g med sprød bacon, blandet salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise. |              |
| <b>51. BBQ burger</b>   | <b>149,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med sprød bacon, blandet sprød salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost og lun BBQ sauce.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.                                   |              |
| <b>52. Steak burger</b>   | <b>169,-</b> |
| 150g flammegrillet steak af mør oksefilet, med stegte svampe, cheddarost, blandet sprød salat, syltede rødløg, tomat, agurk og hjemmelavet whiskysauce.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet kryddermayonnaise.   |              |
| <b>53. Triple truffle cheese burger</b>   | <b>149,-</b> |
| 200g flammegrillet bøf med smeltet Klosterost, flager af Vesterhavsost og creme af Blå kornblomst, blandet sprød salat, stegte svampe og syltede rødløg.<br>Serveres med pommes frites og hjemmelavet trøffelmayonnaise.  |              |

## Pastaretter

---

### 31. Fettuccine e Pollo

149,-

Husets klassiske kyllingepasta serveres med kyllingebryst skåret i skiver, bacon og stegte svampe, vendt i cremet flødesauce, revet vesterhavsost fra Thise Mejeri. Pyntes med frisk basilikum

### 33. Pasta a la Carbonara

139,-

Frisk fettuccine med bacon, svampe og æggeblomme, vendt i cremet flødesauce og revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri, pyntet med frisk persille.

### 34. Fettuccine Seafood

159,-

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

Lunt surdejsbrød og smør kan tilkøbes for 10,-

## *Til den søde tand*

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>36. Dagens kage</b>  | <b>49,-</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. Gammeldags Æblekage</b>  | <b>55,-</b> |
| Kold æblegrød med søde makroner og håndpisket fløde.  |             |
| <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 chokoladekage, serveres med italiensk vanilje gelato og chokoladesauce. Pyntes med friske bær.                        |             |

Køb en kop sort kaffe eller the til din dessert for 15,-