



FROKOSTMENU

Al bestilling modtages i baren / Køkkenet er åbent fra kl. 11:00-14:00 (11:00-15:00 i weekender)

Småt og godt 75,-

Udvalg af forskellige dips, oliven og groft brød

Marineret sildefilet 120,-

Serveres med kogte kartofler, løg og cremet creme fraiche

Salat med varmrøget laks 165,-

Frisk salat med varmrøget laks, ingridærter, luftig rygeostecreme og groft landbrød

Ratatouille (kan bestilles vegansk) 145,-

Kold ratatouille af sommerens grøntsager vendt med oliven, ingridærter, persille og parmesan.
Serveres med groft landbrød

Chevre Chaud på sprød salat (vegetarisk) 165,-

Grillet gedeost med salat, ristede valnødder og groft landbrød

Frikadeller 145,-

Serveres med kolde kartofler vendt i sennepsvinaigrette, løg og grønne urter.
Serveres med rugbrød

Sandwich med charcuteri 105,-

Focaccia med charcuteri, rød pesto og salat

Sandwich med mozzarella (vegetarisk) 105,-

Focaccia med frisk mozzarella, bagte tomater, grøn pesto og salat

BØRNEMENU (børn under 12 år)

Frikadelle med grønt 75,-

Varmrøget laks med grønt 75,-

Sandwich med charcuteri 75,-

Sandwich med mozzarella (vegetarisk) 75,-

TIL DEN SØDE TAND

Dagens kage

Se dagens udvalg i baren

Vild Is

Se udvalget i fryseren ved baren

Oplysninger om allergener kan fås ved henvendelse til personalet



DRIKKEVARER

Al bestilling modtages i baren / Køkkenet er åbent fra kl. 11:00-14:00 (11:00-15:00 i weekender)

Kolde drikke

- Kagerup Most 32,-
- Økologisk sodavand 32,-
- Kildevand, 0,5 l. 22,-
- Kildevand m. brus, 0,5 l. 28,-
- Islatte m. sirup 42,-

Varme drikke

- Americano 32,-
- Café latte 42,-
- Cappuccino 42,-
- Cortado 32,-
- Espresso 32,-
- The 32,-

Øl og vin

- Fadøl fra Bryggeriet Skands, 25 cl./40 cl., 48,-/68,-
- Alkoholfri Pale Ale, 0,5 %, 33 cl. 40,-
- Husets hvidvin 65,-/325,-
- Husets rødvin 65,-/325,-

Møllecaféen drives af den socialøkonomiske virksomhed Fonden Kilden. I caféen møder du både elever, der er i gang med deres 3-årige STU-uddannelse, unge i afklaringsforløb og medarbejdere i beskyttet beskæftigelse. Vi serverer måltider med råvarer i sæson, og så vidt muligt fra lokale og økologiske producenter.