



CAFÉ SUNDET



Allergener: Venligst spørg betjeningen for information om allergene ingredienser i vores mad.



CAFÉ SUNDET

Frokost

Serveres indtil kl. 14



Omeletter

Serveres med salat, brød & smør

Au fromage 85,-

Serveres med salat, brød & smør

Au jambon 99,-

Serveres med salat, brød & smør

Omelet bacon 99,-

Serveres med salat, brød & smør

Aux champignons 85,-

Serveres med salat, brød & smør



Brunchtallerken 159,-

Cocotteæg, bacon, laks, brunchpølser, pandekage med sirup og frugt, croissant, oste, salat, sirup, frugt, yoghurt med müsli knas, marmelader, hertil brød og smør.



Frokost Stjernesud (Fra 11-16) 159,-

Stegte og dampede rødspættefileter, rejer, caviar, asparges, salatblade, tomat, agurk, løg, purløg, ristet brød og hjemmelavet dressing.





CAFÉ SUNDET

Salater

Serveres med brød og smør



1. Græsk salat 99,-

Blandet salat, oliven, feta, agurk, tomat, løg, ristede pinjekerner, croutons, pesto og vinaigrette.

2. Kæmperejer salat 119,-

Stegte kæmperejer, cherrytomater, blandet salat, løg, agurk, tomat, ristede pinjekerner, croutons- og vinaigrette og pesto.

3. Tunmousse salat 119,-

Tun, blandet salat, agurk, tomat, løg, ristede pinjekerner, croutons, pesto og vinaigrette.

4. Laksesalat 119,-

Hjemmerøget laks, blandet salat, agurk, tomat, ristede pinjekerner, croutons, pesto og vinaigrette.

5. Cæsarsalat 125,-

Stegt kyllingebryst, sprødstegt bacon, blandet salat, agurk, tomat, løg, ristede pinjekerner, croutons, revet parmesan, pesto og cæsardressing.

6. Serrano salat 125,-

Fintskåret serrano skinke, agurk, tomat, løg, blandet salat, ristede pinjekerner, økologisk gedeost, croutons, pesto, balsamico glaze og vinaigrette og pesto.

Allergener: Venligst spørg betjeningen for information om allergene ingredienser i vores mad.





CAFÉ SUNDET

Burger og sandwich

Serveres med kartoffelbåde, mayo og ketchup



10. Vegetar sandwich 149,-

Falafel, blandet salat, løg, tomat, agurk og creme fraiche og pesto.

11. Tunsandwich 149,-

Tunmousse, blandet salat, agurk, tomat, løg, pesto og creme fraiche og pesto.

12. Laksesandwich 149,-

Hjemmerøget laks, tomat, agurk, løg, blandet salat, pesto og creme fraiche.

13. Club sandwich 149,-

Stegt kylling, bacon, tomat, agurk, løg, blandet salat, pesto og karrycreme.

14. Serrano sandwich 149,-

Fintskåret serrano skinke, salat, agurk, tomat, løg, pesto og creme fraiche.

15. Sundets okseburger (200 gr.) 159,-

Sprødstegt bacon, ost, tomat, agurk, løg, pesto og blandet salat.

16. Kyllingeburger 159,-

Stegt kylling, sprødstegt bacon, ost, tomat, agurk, løg, pesto og blandet salat.





CAFÉ SUNDET

Varme franske crepes

Serveres med frisk salat



20. Crêpes au legumes 149,-

Pandekage, varmt anrettet med fyld af risotto, sauterede rodfrugter, pesto og creme fraiche.

21. Crêpes au saumon 169,-

Pandekage, varmt anrettet med fyld af varmrøget laks, risotto, sauterede rodfrugter og creme fraiche.

22. Crêpes au poulard 169,-

Pandekage, varmt anrettet med fyld af kyllingebryst, risotto, sauterede rodfrugter og karrycreme.

23. Crêpes au boeuf 189,-

Pandekage, varmt anrettet med oksemørbrad fyld af sauterede rodfrugter, risotto, creme fraiche og pesto.

24. Crêpes au saumon 169,-

Pandekage, koldt anrettet med fyld af røget laks, ristede pinjekerner, tomat, agurk, løg, blandet salat og citron og creme fraiche.

25. Crêpes au thon 169,-

Pandekage, koldt anrettet med fyld af tunmousse, ristede pinjekerner, tomat, agurk, løg, blandet salat og citron og creme fraiche.

26. Crêpes au jambon 169,-

Pandekage, koldt anrettet med fyld af røget serranoskinke, parmesan, blandet salat, tomat, agurk, løg og pinjekerner og creme fraiche.





CAFÉ SUNDET

Lune lette retter



30. Vegetar 119,-

Falafel, kartoffelbåde, salat og hvidløgsdressing.

31. Lasagne 139,-

Hjemmelavet med bechamelsauce, mozzarella ost og kødsauce.

33. Rødspættefilet 159,-

Friturestegt, serveres med salat, kartoffelbåde, citron og remoulade.

34. Kæmperejer 159,-

Indbagte kæmperejer, serveres med salat, kartoffelbåde, mayo, ketchup, citron og hvidløgsdressing.

35. Calamari ringe 159,-

Friturestegt blæksprutteringe, serveres med salat, mayo, ketchup, kartoffelbåde, citron og hvidløgsdressing.

36. Nachos 125,-

Varme sprøde tortillachips med kylling og jalapeños, gratineret med cheddarost. Serveres med salsa og guacamole.

37. Blåmuslinger 159,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger, toppet med krydderurter samt flødesauce. Serveres med kartoffelbåde og mayo.





CAFÉ SUNDET

Forretter



40. Dagens suppe

Spørg tjeneren eller
se på tavlen.

41. Muslinger 109,-

Muslinger, gulerod samt hakket løg
i hvidløgs- og hvidvinflødesauce.

42. Laksecarpaccio 109,-

Laksecarpaccio, rucola, pinjekerner, pesto, citron,
parmesan, cherrytomater og balsamico glace.

43. Oksecarpaccio 109,-

Oksecarpaccio, rucola, pinjekerner, pesto, citron,
parmesan, cherrytomater og balsamico glace.

Hovedretter



44. Grillet laks (200gr.) 219,-

Med dagens garniture, risotto,
rødløgskompot, toppet med urter
og safransauce.

45. Entrecote (220 gr.) 249,-

Med dagens garniture, ovnstegte
cherrytomater, dagens kartofler og
bearnaisesauce.

46. Oksemørbrad (200 gr.) 289,-

Serveres med sæsons garniture,
ovnstegte cherrytomater, dagens
kartofler og timiansauce.

Stjernes kud (Fra 16-22) 189,-

Stegte og dampede rødspættefileter, rejer, caviar, asparges,
salatblade, tomat, agurk, løg, purløg, ristet brød og hjemmelavet
dressing.

Se venligst på tavlen





CAFÉ SUNDET

Dessertyer



60. Chokoladekage 65,-
Med flødeskum og hindbærcoulis.

61. Tartufo 79,-
Istrøffel med flødeskum og chokoladesauce.

62. Dagens kage
*Spørg tjeneren.
Eller se tavlen.*

**Sæsonens dessert
se på tavlen**

Børneretter



70. Lasagne 89,-
Hjemmelavet med bechamelsauce, ost og kødsauce.

71. Rødspættefilet 89,-
Med kartoffelbåde og remoulade.

72. Kyllingenuggets 89,-
Med kartoffelbåde og remoulade.





CAFÉ SUNDET

Drikkevarer



Kolde drikke

	Lille	Stor
Sodavand – Cola, Zero, Sport, Lemon, Fanta, danskvand	25,-	35,-
Kildevand – Uden brus		25,-
Æblejuice		30,-
Hyldeblomst		35,-
Appelsinjuice – Friskpresset		69,-
Alkoholfri øl		69,-
Isvand / kande vand	15,-	30,-
Danskvand kande		70,-

Fadøl

	Lille	Stor
Carlsberg	38,-	48,-
Tuborg Classic	45,-	55,-
Jacobsen sæsonøl	50,-	69,-

Lemonader og smoothies

Æble – Æble, lemon, lime, mynte og hyldeblomst	69,-
Lime – Friske lime mynte, roses lime og lemon soda	69,-
Passion – Passion juice, mynte og soda	69,-
Jordbær – Jordbær, lemon, lime, mynte og soda	69,-
Brombær – Bromær, lemon, lime, mynte og soda	69,-
Sodacam – Ingefær, frisk appelsinjuice, mynte og soda	79,-
Smoothies – Jordbær	69,-

Kaffe og varme drikke

	35,-
Te	35,-
Espresso, cortado, macchiato, americano	45,-
Cafe au lait, cafe latte, cappuccino	49,-
Chai latte	49,-
Varm kakao med flødeskum	40,-
Varme hyldeblomst	40,-
Koffeinfri kaffe	49,-
Islatte	

3 cl. spiritus

Lumumba – Cognac og varm kakao med flødeskum.	89,-
Irish Coffee – Whisky, kaffe, kandis og flødeskum	89,-
Baileys og kaffe med flødeskum	89,-





CAFÉ SUNDET

Vinkort



Mousserende



100. **Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Reserve 37,5 CL – Frankrig - Halvflaske** 149,-
"Frisk og liflig mousserende vin med en dejlig balance mellem frugt og friskhed."
101. **Cava Brut Reserva Sumarroca – Spanien** 249,-
"Intens aroma af blomster og tørret figen. Smagen er tilpas tør med en fin mousse"
102. **Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Pinot Noir Brut – Frankrig** 299,-
"Frisk og liflig mousserende vin med en dejlig balance mellem frugt og friskhed."
103. **Cuvée Prediction Brut Champagne Dom Caudrun - Frankrig** 449,-
"Kompleks champagne med en udsøgt friskhed, der giver en fantastisk balance af dybde og syre. Perfekt til enhver festlig sammenkomst – og til enhver lejlighed."

Hvidvine



104. **Vinem Chardonnay-Macabeo Cariñena Esteban Martin – Spanien** 65,- 249,-
"Liflig frisk hvidvin med antydning af tropiske frugter"
105. **Les Esperons Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne IGP "** 79,- 269,-
Vinen besidder en let-cremet tekstur og frisk syre, som gør den til en oplagt ledsager til lette salater, skaldyr eller grillet fisk."
106. **Fossadragone Pinot Grigio delle Venezie** 279,-
"Selekterede druer fra marker i den øvre Alpene-dal, voksende på skråninger med vulkansk terroir. En både fyldig og frisk hvidvin som afspejler det nordlige Italien."
107. **Alamos Chardonnay Mendoza Catena – Argentina** 289,-
"Frisk bouquet af Chardonnay- frugt, med nuancer af fersken og pære. Sprød og elegant, med et lækkert touch af vanille."
108. **Villa Bürklin Riesling Øko Pfalz Dr. Bürklin-Wolf** 79,- 299,-
"Forfriskende Riesling fra Bürklin-Wolfs marker omkring Wachenheim. Villa Riesling fra Bürklin-Wolf er et oplagt valgt til sommerretter, friske salater og skaldyr."
109. **Chablis La Pierrelée La Chablisienne – Frankrig** 385,-
"Smuk strågylden farve med en uimodståelig bouquet af hvide blomster, fersken, samt antydning af ristet hasselnød"
110. **Sancerre Blanc Tradition Øko Domaine Bernard Fleuriet – Frankrig** 399,-
"Elegant og næsten klar farve med en indtagende bouquet med strejf af hyldeblomster og noget røget, en fin og elegant, meget frisk og spød smag som slutter skønt mineralsk"





CAFÉ SUNDET

Vinkort



Rosé

111. **Vinem Rosado Garnacha-Syrah Cariñena Esteban Martin – Spanien**
"Livlig rød i farven med en blomstret bouquet af jordbær og hindbær"
112. **Note Bleue Rosé Côtes de Provence Vignerons St-Tropez – Frankrig**
"Flot laksefarve med fin bouquet af små, røde bær, frisk sprød og let smag som slutter tørt og læskende."
113. **Rose Brégançon La Réserve**
"Château de Brégançon står bag nogle af Frankrigs meste fornemme rosévine. Denne Rosé Réserve byder på en indtagende bouquet af røde bær, viol og friskkværnet peber"



65,- 249,-

285,-

389,-



Rødvine

113. **Vinem Garnacha-Syrah Cariñena Esteban Martin Spanien**
"Masser af frugt med antydning af hindbær og trøfler, god fylde der slutter i flot balance."
114. **2015 Le Paradou Grenache Vin de Pays d'Oc**
"En fyldig Grenache med delikate frugtnoter, skabt i samarbejde med områdets kvalitetsproducenter."
115. **Don Franco Primitivo Puglia**
"Smagen opleves meget rund og afbalanceret med en god struktur og bløde, velintegrerede tanniner. Alt i alt en harmonisk, fløjlsagtig og klassisk Primitivo, rig på frugt, som det forventes fra det solrige sydlige Italien."
116. **Prototype Zinfandel Lodi California Precision Wine Co.**
Vinen byder på en bred vifte af sorte bær, som Kirsebær og jordbær. Fadlagringen på amerikansk egetræsfad giver et hint af vanilje i eftersmagen, runde tanniner og stor kompleksitet.
117. **Ripasso della Valpolicella Castel del Lago**
"Typisk Ripasso lavet på Corvina, Rondinella og Corvinone med noter af svesker, rosiner og blommer."
118. **Brunello di Montalcino Altesino – Italien**
"Bouqueten er fyldt med duft af moden frugt og et strejf af viol og vanilje, smagen er koncentreret og fed, og bliver bare ved og ved"
119. **Amarone Classico Castelmarmo**
"Bouquet af rosiner, marcipan og en fyldig smag med masser af frugt med den fine bitterhed som store Amaroner afsluttes med."



65,- 249,-

79,- 285,-

269,-

289,-

325,-

435,-

425,-

Dessertvine

119. **Viu Manent Noble Semillon Botrytis – Chile**
"Bouquet af papaya, abrikos, honning og ristede nødder samt en frisk syre der gør den velegnet som ledsager til blåskimmelost, foie gras og desserter."
120. **Feuerheerd's Colheita Port**
"Mørk vin med en skøn bouquet af bær, chokolade, tobak, figen og mørk moden frugt"



279,-

79,- 425,-





CAFÉ SUNDET

Selskabsvine



Rødvín



121. Don Franco Primitivo Puglia

"Vinen opleves med en rig og elegant duft og en fyldig, harmonisk og saftig smag med behagelige tanniner."

269,-

122. Prototype Zinfandel Lodi California Precision Wine Co Vinen

byder på en bred vifte af sorte bær, som Kirsebær og jordbær. Fadlag-ringen på amerikansk egetræsfad giver et hint af vanilje i eftersmagen, runde tanniner og stor kompleksitet.

289,-

123. Brunello di Montalcino Altesino

"Aristokratisk Brunello lagret i slottets kældre fra 1500-tallet, duft af modne frugter, viol og vanilje. Toppen af appellationen."

435,-

124. Gevrey-Chambertin Domaine Frédéric Esmonin

"Duften er rig på ung bærfrugt med nuancer af hindbær, solbær og et strejf af skovbund. Smagen er godt struktureret med en superb balance mellem moden frugt og runde tanniner."

799,-

Hvidvín



125. Fossadragone Pinot Grigio delle Venezie

Den let gyldne vin er fyldig og rig med noter af flint og modne ferskner og pære. Vinen er særlig velegnet til antipasti, let krydrede retter og som aperitif.

259,-

126. Les Esperons Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne IGP

"Vinen besidder en let-cremet tekstur og frisk syre, som gør den til en oplagt ledsager til lette salater, skaldyr eller grillet fisk."

259,-

127. Bourgogne Chardonnay Terres de Famille Øko La Vougeraie

"En præcis, mineralsk og frugtig Chardonnay med en rund fylde fra lagringen på egetræsfade."

499,-

Bobler



129. Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Pinot Noir Brut

"Denne Crémant rummer en intens næse af lime, citron, grønne æbler, flintesten samt underliggende noter af rugbrød."

299,-

130. Cava Brut Reserva Sumarroca – Spanien

"Intens aroma af blomster og tørret figen. Smagen er tilpas tør med en fin mousse"

229,-

131. Cuvée Prediction Brut Champagne Dom Caudrun

"Kompleks champagne med en udsøgt friskhed, der giver en fantastisk balance af dybde og syre. Perfekt til enhver festlig sammenkomst – og til enhver lejlighed."

449,-





CAFÉ SUNDET

Selskabsvine



Dessert



131. Moscato d'Asti Bricco Riella Cascina Pian d'Or

Klassisk Moscato d'Asti fra Cascina Pian d'Or med fyldige noter af modne ferskner, melon, hyldeblomst og blomster.

259,-

132. Cuvée Spätlese Burgenland Weingut Kracher

"Vinen har en flot gulgrøn farve, en indtagende bouquet med florale noter af blomstereng. Smagen er rig på gule frugter med en velintegreret syre og en lang, frugtig finish."

325,-

133. Feuerheerd's Colheita Port

"Her er massere af karakter af tørrede nødder og svesker, rosiner, figen og marcipan, karamel, kaffe, chokolade og puddersukker i balanceret koncentreret duft og olieret smag."

425,-





CAFÉ SUNDET

Cocktails



Kir Royal	89,-
Aperol Spritz	89,-
Mojito	89,-
Cosmopolitan	89,-
Sex on the Beach	89,-
Black - White Russian	89,-
Dark n' Stormy	89,-
Tequila Sunrise	89,-
Strawberry Daiquiri	89,-
Long Island Iced Tea	169,-

Drinks



Gin & Tonic	79,-
Rom & Cola	79,-
Vodka & Redbull	79,-
Whisky & Cola	79,-

