

Velkommen i Caféen Folkekirkens Hus

Du sidder nu i den gamle Nationalbank, Aalborg – bygget i årene 1940-1943 – helt tæt på dét, der engang var en stor pengeboks.

Huset fungerede som Nationalbank indtil 1972, hvorefter det blev Tinghus. I 1998 rykkede Aalborg Universitet ind og gjorde huset til hjemsted for Design- og Arkitektstuderende indtil de 4 provstier i Aalborg Stift købte huset i efteråret 2014 og døbte det: Folkekirkens Hus.

Caféen drives i det daglige af det unge par, Mattias og Benedikte, og med på sidelinjen er Mattias' forældre, far Peter, som alt-mulig-mand og mor Birgitte i bogholderiet. Ind i mellem træder lillebror Daniel også til som tjener.

Vi håber du sidder godt. Hvis du lige er kommet, så sæt dig godt til rette. Forbered dig på at være i centrum for os. Vi er her, for at få dig til at føle dig godt tilpas. Mangler du noget, så sig til. Vi er her for dig!

Vi glæder os til at give dig en god og velsmagende oplevelse!

GO' MORGEN

ml. kl. 10-13

Røræg med bacon

med bagerens rugbrød og koldt smør.

69,-

Caféens Brunch

Go' yoghurt m/egen müesli og sirup, røræg m/bacon, tomat og frisk purløg, friskbagt croissant, mellemlagret ost med marmelade og fransk landbrie med hjemmelavet abrikos-chutney.

Serveres med friskbagt surdejsbolle fra bageren og koldt smør.

99,-

Bolle med ost

Friskbagt, let ristet surdejs bolle fra bageren med koldt smør, go' ost og marmelade

39,-

Børnebrunch til de små under 12 år

Røræg med bacon, ost med marmelade, yoghurt med müsli, pandekage med chokoladenøddecreme.

Serveres med friskbagt surdejsbolle fra bageren og koldt smør.

65,-

Tip! Prøv en friskbagt, lun kannelsnegl

25,-

DET LETTE VALG

<i>Nachos med ost</i> med salsa og hjemmelavet guacamole	75,-
<i>Nachos med kylling og ost</i> Serveres med salsa og hjemmelavet guacamole	89,-
<i>Husets små ovnbagte kartofler</i> el. grove pommes frites med dip	35,-

SANDWICH

Rugbrødssandwich

Ristet rugbrød fra bageren, kylling gratineret med brieost og soltørrede tomater.

Salat og hjemmesyltede rødløg.

Smurt med hvidløgsdressing **75,-**

Klassikeren med et twist

Økologisk grovbrød, serrano skinke,

gratineret med brieost, soltørrede tomater,

sprød salat og hjemmesyltede rødløg.

Smurt med hjemmelavet hvidløgsdressing **75,-**

Clubsandwich

Ristet brød, kylling, sprød salat, tomat, agurk, rødløg og sprød bacon.

Smurt med hjemmelavet, krydret karrydressing

Serveres med husets små ovnbagte kartofler

og hjemmelavet dip **95,-**

Tip!

Din sandwich fås også i en vegetarudgave med falafel

SPRØDE SALATER

Caféens Cæsarsalat

Sprød salat med kylling, rødløg, tomat og agurk. Vendt i cæsardressing og toppet med hjemmelavede, sprøde croutoner.

95,-

Clubsalat

Sprød salat med kylling, små ovnbagte kartofler, cherrytomater, rødløg og agurk. Vendt i lækker, krydret karrydressing og toppet med sprød bacon

95,-

Tip!

Prøv Caféens små ovnbagte kartofler med dip til din salat for kun kr. 20,-

JUICY BURGERS

Caféens Burger (kåret til Aalborgs bedste, juni 2017)

Briochebolle fra bageren smurt med Caféens hemmelige dressing, stor hakkebøf tilberedt sous vide med sprød bacon og Emmentaler, sprød salat, tomat, rødløg og pickles. Serveres med husets små ovnbagte kartofler og dip



129,-

God i ørerne

Briochebolle fra bageren smurt med chipotlemayo, stor hakkebøf tilberedt sous vide og med smeltet cheddarost, sprød salat, tomat, rødløg, sennep og jalapeños. Serveres med husets små ovnbagte kartofler og dip

129,-

Mexiburger Nyhed

Briochebolle fra bageren smurt med hjemmelavet guacamole, stor hakkebøf tilberedt sous vide og med smeltet cheddarost, sprød salat, tomat, rødløg og jalapeños.

Serveres med sprøde nachos og salsadip

129,-

SPECIALITETER

Caféens Tarteletter

3 lækre tarteletter med høns i asparges
efter Mormors opskrift

89,-

Pariserbøf, som den skal være!

Hakkebøf tilberedt sous vide på sprødt brød
med kapers, pickles, rødløg, rødbede, masser af
peberrod og naturligvis cremet æggeblomme.
Bøffen tilberedes medium, medmindre
andet ønskes

95,-

Æggekage

med rødbede, sennep, agurk, bacon, tomat
og purløg. Serveres med bagerens rugbrød
og koldt smør

95,-

TIL VORE YNGLINGE

under 12 år

Fisk

2 stegte fiskefileter med pommes frites
og ketchup

65,-

Kylling

6 nuggets med pommes frites
og ketchup

65,-

Børnenachos med ost

med hjemmelavet guacamole

65,-

TIL DEN SØDE TAND

Belgisk Vaffel

toppet med vaniljeis, chokoladesauce og hakkede hasselnødder.

Serveres med sød jordbærsauce **49,-**

Dagens tærte

med creme fraiche.

Spørg efter dagens udvalg **39,-**

Friskbagt Kanelsnegl

Bages ved bestilling, derfor ca. 10 min. ventetid **25,-**

Bolle med ost

Friskbagt, let ristet bolle fra bageren med koldt smør, go' ost og marmelade

39,-

Is - Ben & Jerry's

Vælg ml. Cookie dough eller Brownie (150ml) **35,-**

KAFFE

Vidste du at al vores kaffe både er økologisk og fairtrade fra Peter Larsen?

Sort Kaffe

Økologisk fairtrade kaffe, brygget på kolbe.

100 % Arabica bønner. Blød, let og fyldig **25,-**

Drik alt det kaffe, du kan **35,-**

Dobbelt Espresso

Intens citrusaroma, kompleks og krydret 100 %

Arabica, dyrket i kaffens hjemland Etiopien **25,-**

Cortado - Dobbelt espresso og varm mælk **30,-**

Cafe Latte - med dobbelt shot **35,-**

Cappuccino - lækker cremet, dobbelt shot **35,-**

Mocha Latte - espresso og chokolade **35,-**

Chai Latte - krydret the lavet på mælk **35,-**

Irsk Kaffe **45,-**

Ekstra espressoshot **8,-**

Sirup i din kaffe **6,-**

THE OG CHOKOLADE

<i>Varm Chokolade</i> med flødeskum	35,-
<i>Varm Chokolade</i> med skumfiduser	35,-
<i>Varm Chokolade</i> med en kugle vaniljeis	35,-
<i>The</i>	
<i>Vælg mellem:</i>	
Earl Grey	
Sort the med anis og lakrids	
Hvid the med jordbær og kiwi	
Grøn the med citron og ingefær	
Urte the, cool mint	25,-

KOLDE DRIKKE

ØL

<i>Fadøl fra Gourmet Bryggeriet</i> Pilsner, Classic eller Sæson (0,25/0,40)	34,-/46,-
<i>Flaskeøl fra Gourmet Bryggeriet (0,50)</i> Vælg mellem Bock ² , FinAle eller Blue Moutain Stout	50,-
<i>Flaskeøl fra Gourmet Bryggeriet (0,75)</i> God at dele. Vælg mellem Forår, Hvede, Triple, IPA eller Sort Ale	75,-
<i>Cider eller Ginger Beer</i>	45,-

KOLDE DRIKKE sodavand mv.

Sodavand

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta,
Schweppes Lemon, Kurvand med/uden citrus
Stor (0,50)/ Lille (0,25) **44,-/25,-**

Isvand pr. person **15,-**
Ved køb af andre drikkevarer **5,-**

Håndlavet, iskold Lemonade el. Iste (0,50)
Lemonade: Pink grape eller Passion
Iste: Fersken eller Hindbær **35,-**

Økologisk sodavand (0,40)
Vælg mellem: Æble/Solbær, Lemon/Ingefær
eller Appelsin/Mango **39,-**

Økologisk saft/most
Vælg mellem: Hyldeblomst, Citrus/Ingefær,
Rabarber, Solbær, Æble eller Appelsin **35,-**

Mælk (0,25) **15,-**

VIN

Ugens vin – altid den bedste til prisen.

Spørg din tjener

Rødvin

Glas	42,-
Flaske	199,-

Hvidvin

Glas	42,-
Flaske	199,-

Rosé

Flaske	199,-
--------	-------

Mousserende

Asti, Cava, Ice, Ice Rosé	199,-
---------------------------	-------