

# Velkommen på



## Cafe Stæhr

**Vi er glade for at have dig som gæst og vil gøre vores til at du føler dig hjemme under hele dit ophold ...**

**Jeg vil gerne starte med at rose mit personale for de 4 gafler vi opnåede i Nordjyske den 14. marts 2015. Jeg har et godt team der forstår at løfte i flok. Avisartiklen kan læses i barområdet.**

**Vi startede 1. maj 2006, og har taget gæstebog nr. 5 i brug, vi modtager gerne din mening om det vi leverer, ligesom du er velkommen til at se andre gæsters oplevelser. På den måde hjælper I os med at blive bedre. Gerne på [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com), på cafeens egen hjemmeside, eller i vores gæstebog, og naturligvis også gerne direkte til os.**

**Ord som NEJ, BARE og andre begrænsende ord bruger vi helst ikke. Har vi mulighed for at efterkomme jeres ønsker gør vi det, bare oplys om jeres ønske. Noget I ikke kan lide eller tåle? Oplys os og vi skræddersyr menuen til jer. INTET, udover vores tærter er lavet før I bestiller.**

**Er en af dine tanker i forbindelse med dit besøg at her vil du gerne komme igen, har vi opnået det vi vil, nemlig en god oplevelse til dig.**

**Vi laver gerne alt fra kortet til dig som**

**TAKE AWAY**

**når du ikke har tid til at besøge os.**

**Det kræver dog at du selv sørger for afhentning.**

**VELKOMMEN ENDNU ENGANG.**

**Lars Stæhr**

# Spisekort- sommeren 2018

## Brunch

Serveres indtil kl. 14:00 .....for nogen sover jo længere end andre!	Kr. 179
Yoghurt med müsli, scramble eggs, bacon, røget laks m/peberrod, paté, seranoskinke, 2 slags ost, hjemmelavet syltetøj, frisk frugt, hjemmelavet rugbrød, dagens brød. Hertil husets kaffe eller husets te ab libitum	
Hertil køb af 1 glas juice/most	Kr. 33
Ikke nær så sulten?	
Scramble-eggs, med bacon og rugbrød, og kun til kl 14.	Kr. 119
Flutes (baguettes) med ost, rød og grøn peber	Kr. 69
Smørcroissant,	Kr. 24
Wienerbrød	Kr. 28

---

## Salater

Skaldyrssalat	
Blandet salat, blåmuslinger, rejer, krebsehaler, asparges, squash, æg, dild, hjemmelavet pesto, og hjemmelavet Rhode Island a`part. Hertil brød.	Kr. 178
Café Stæhr´s Cæsar salat	
Blandet salat med krydderkylling, parmesan, hjemmelavet rugbrødscROUTONS og Cæsar dressing a`part.	Kr. 138
Melonsalat (NYHED)	
Blandet salat, 3 slags melon, cherrytomater, squash, ristede kerner, feta, hummus, brødcROUTONS.	Kr. 138

## Flutes (Baguettes)

Rejer	
Salatmayo, salat, rejer, citron, frisk dild, hjemmelavet Rhode Island dressing.	Kr. 139
Krebsehaler	
Salatmayo, salat, krebsehaler, citron, hjemmelavet Rhode Island dressing a part.	Kr. 129
Patè	
Flutes m/salatmayo, salat, paté, drueagurk, rød og grøn peber	Kr. 119

## Sandwich

Reje og Laks, Salatmayo, salat, røget laks, rejer, æg, tomat, peberrod, dilledressing, citron og frisk dild, hertil lækker laks.	Kr. 149
Rejesalat sprød salat, cafeens egen rejesalat, æg, tomat, og frisk.	Kr. 139
Kylling, med bacon Salatmayo, bl. salat, bacon, krydderikylling, tomater, frisk ananas og vores egen karrydressing.	Kr. 119
Serrano skinke, salatmayo, tomat, frisk mozzarella og vores hjemmelavede pesto.	Kr. 139
Viktorias speciel, salatmayo, salat, tomat, frisk mozzarella, vores hjemmelavede pesto og salatmayo	Kr. 99

---

## ...lige lidt Smørrebrød

Æg og rejer, toppet med håndpillede rejer, vores hjemmelavede mayonnaise samt kaviar	Kr. 99	<u>3</u>
Rejemad, toppet med håndpillede rejer, vores hjemmelavede mayonnaise, kaviar og friske asparges	Kr. 119	
Røget laks, med peberrodssalat, æbletern samt friske asparges	Kr. 119	

*Til smørrebrødet foreslås en stueterempereret snaps. Vælg mellem Rød Aalborg, Nordguld,  
O.P.Anderson, Porse eller Linieakvavit hertil en god øl eller hvad du ellers lyst til.*

## Lune retter

STÆHR'S Fiskefrikadeller m. hjemmebagt rugbrød 2 hjemmelavede grove fiskefrikadeller m/krydderurter og rejer indeni. Hertil hjemmebagt rugbrød og vores egen hjemmelavede remoulade.	Kr. 119
NYHED <u>En enkelt af vores hjemmelavede fiskefrikadeller</u> stadig med krydderurter og rejer indeni, hertil hjemmebagt rugbrød og vores egen hjemmelavede remoulade.	Kr. 89
Varm skaldyrspasta Med vores egen hummersauce, rejer, krebschaler, blåmuslinger, skalrejer og flutes.	Kr. 138

## Croissant

<b>Rejer,</b> Salatmayo, sprød salat, asparges, æg, tomat.	<b>Kr. 128</b>
<b>Krebs</b> Salatmayo, sprød salat, asparges, æg, tomat	<b>Kr. 128</b>
<b>Cafeens egen hønsesalat</b> Ssalatmayo, sprød salat, vores egen hønsesalat, ananas og tomat.	<b>Kr. 119</b>

---

## 3 NYHEDER...Lidt blandet –OG ”på glas”

<b>Hjemmelavet rejesalat</b> Med cantaloupe melon, frisk salat og groft rugbrød	<b>Kr. 99</b>
<b>Kyllingesalat</b> I spicy tomatsalsadressing med frisk ananas, salat og groft rugbrød.	<b>Kr. 99</b>
<b>Hønsesalat</b> Hjemmelavet hønsesalat, groft rugbrød.	<b>Kr. 89</b>

---

## Kun for børn

<b>Børnesandwich</b> Nu kun med en skive brød....	<b>Kr. 59</b>
<b>Æg, tomat, frugt og grønt</b> eller <b>Ost, frugt og grønt</b>	
<b>Børnekyllingesandwich</b>	<b>Kr. 89</b>
<b>NYHED Børnescrambeæg,</b> Scrambelæg, bacon, rugbrød og frugt, og kun til kl. 14. <b>Kr. 89</b>	
<b>NYHED En enkelt fiskefrikadelle, akkurat som de voksnes, men nok til små maver.</b>	<b>Kr. 89</b>

# Desserttærter, isdesserter, chokolader

– gerne med is (+20,-)

Alle vore tærter, hvoraf den ene er glutenfri, er fra vores eget konditori. Der anvendes kun de bedste råvarer og tærterne serveres med fløde eller en fedtfattig 38 prc. cremefraiche, samt årstidens frugt. Kr. 49

Pæretærte, serveres lun

Æbletærte, bagt med marcipan. Serveres lun

Toscatærte, bagt af marcipan og chokolade

Hindbærtærte, bagt af marcipan og chokolade

Chokoladelagkage, ren chokolade og cognac

Nøddetærte (glutenfri). marenges m eget mandel mel, chokolade og ristede mandler

Frederikke Stæhrs Cheesecake, kiksebund, ostecreme toppet med frugt i gele

100 Gr. Af cafeens egne småkager Kr. 29

Isdessert voksen Kr. 89

Isdessert barn Kr. 69

Vi laver naturligvis også selv vores *Frederikshavner Chokolade by Stæhr*.  
*m.m. I sommerperioden dog kun mod bestilling.*

- Som lige som alt andet kan nydes i cafeen eller tages med hjem. Synes du f. eks. vores småkager smager godt kan du nu købe en pose med dig hjem.
- Modsat ”hovedmenuen” der laves individuelt og først efter din bestilling har vi vore tærter og chokolader udstillede. Kom gerne op, lad dig friste og udpeg dem. Er appetitten ikke stor er et stykke *Frederikshavner Chokolade by Stæhr* måske lige det der mangler?

# VINKORT

## Hvide

				glas	flaske
2016		glas eller ½			
2017	La Vielle Ferme Blanc	flaske	Frankrig	79	158
	Flot bouquet, frisk blød og velafbalanceret				
2013	Les Tannes Chardonnay	<u>restsalg - spørg</u>	Frankrig	79	299
2014	La Tunella Friulano	<u>restsalg - spørg</u>		79	299
	Ebony Vale ALKOHOLFRI				
	Chardonnay		Tyskland	79	

## Oversøiske hvide

2017	Chardonnay Reserva Cuvee Colchague Casa Silva		Chile	79	339
	Typisk aroma, exceptionel balance				
2017	Cabernet Sauvignon, Casa Mayor		Chile	79	339
	Intens farve, flot bouquet - velegnet til fisk og skaldyr og små krydrede retter				
2017	Chardonnay Casa Mayor		Chile	79	339
	exceptionel balance, velegnet til fisk og skaldyr				
2015	Bramton unoaked chardonnay		New Zealand	79	339
2015	Chardonnay Keystone		Callifornien	79	339
	Klassisk Californsk chardonnay, velegnet til retter med fisk og kyling				
	Pinot Gris Dashwood		New Zealand	79	339
2016	Foggy River Sauvignon Blanc		New Zealand	79	339
2017	Silver Ghost Sauvignon Blanc		Chile	79	339

## Rose

2017	La Vielle Ferme Rose		Frankrig	79	339
	Og flere				

## Røde

2017	La Vielle Ferme rød		Frankrig	79	339
	dybrød, fuld af styrke, solid med mild syre, megen bouquet, let krydret				
2016	Pinot Nero La Tunella	glas eller ½ flaske	Italien	79	158
	Vinen har en lang forførende eftersmag, yderst velegnet til kylling, fisk eller frokoster				
	Ebony Vale ALKOHOLFRI Sauvignon		Tyskland	79	

## Oversøiske røde

	Casa Silva Merlot Reserve		Chile	79	339
	Fyldig med god balance, elegant aroma, dejlig eftersmag				
	Casa Mayor, melot		Chile	79	339
2012	The Velvet Devil Charles Smith	KUN 1 flaske	USA	<b>Samlervin</b>	499
2012	Boom Boom Charles Smith	KUN 1 flaske	USA	<b>Samlervin</b>	499
	Zinfandel Bear Creek		USA		

## Bobler

Líntruso, Vallebelbo Brut Spumante tør, frisk og imødekommende. Mange bobler	Italien	79	399
Cava Naver Brut Special			498
Crement d'Alsace Cauxte brut	Fransk		598
Champagne, spørg om udvalget	Gæt Smil	fra	798

# SPIRITUS

Det kan forekomme at enkelte mærker er udskiftet.

## Rom

- Bacardi 45,-
- Eldorado 12 år 69,-

## Vodka

- Smirnoff 39,-

## Gin

- Bombay Sapphire 39,-

## Bitter

- Dr. Nielsen 39,-
- GL. Dansk 39,-
- Jägermeister 39,-
- En enkelt 39,-

**Snaps 4 CL, serveres for smagens skyld ved stuetemperatur. 59,-**

- Rød Ålborg
- Nordguld
- O.P. Anderson
- Linie akvavit
- Porse
  
- Baileys 40,-

## Whisky

- Bruichladdich 15 år 79,-
- Glenfarclas 105 79,-
- anCnoc cutter 69,-
- La Gavuilin 16 år 79,-
- Talisker Storm single malt 69,-
- Glenmorangie 12 år 69,-
- Bushmills Malt 10 år 69,-
- Mulligan 69,-
- Dun Bhegan 8 år 69,-
- High commissioner 59,-
- Glenfiddich 12 år 59,-
- Tullamore Dew 59,-

## Cognac

- Fra 75,-
- Irish Coffee, naturligvis på Tullamore Dew 69,-



# Varme drikke

## KAFFE serveres i kop

- 1) Husets kaffe 25,-  
En Santos blanding der er lavet til Cafe Stæhr. Kaffen er dyrket i Sao Paulo. Mellemristet. Med blød og rund smag samt kort eftersmag.
- 2) Koffeinfri kaffe. **Også den gravides ynglingskaffe** 39,-  
Gravide, gerne til jeres brunch. Bare spørg.
- 3) Økologisk Mexico ..... 35,-  
Højlandskaffe dyrket uden brug af sprøjtemidler eller kunstgødning. Mellemristet, blød, rund og frisk smag.
- 4) Guatemala Antigua ..... 37,-  
Kaffen har en blomsterlignende aroma krydret med en yderst velafbalanceret krop. Kaffen er sød og krydret med toner af chokolade med en blød rund eftersmag.
- 5) Swiss Choco ..... 39,-  
Udsøgt Arabica kaffe bl.a. fra Brasilien og Colombia, mørkristet, fyldig smag og med en eftersmag af chokolade.
- 6) Kenya Mountain AA  
Vasket Arabica kaffe i absolut topkvalitet. 44,-  
Mellemristet, ekstrem fyldig, syrlig smag med lang eftersmag.
- 7) Cuba Crystal Mountain ..... 45,-  
Arabicabønner med en sjælden kombination af en intens aroma blandet med en elegant og delikat sødme.  
SERVERES SOM EXPRESSO
- 8) Papua New Guinea Plant a Maro Estate 49,-  
Kaffen har en vildtagtig smagsprofil. Rig og sødlig aroma, god syrlighed og krop, fyldig chokoladeagtig smag.
- 9) Sulawesi Toraja Kalossi ..... 49,-  
Kaffen har en mørktonet chokoladeagtig smag med undertoner af nød. Kaffen har en lang eftersmag og lavt syreindhold.
- 10) El Salvador Monte Sion Estate ... 49,-  
Ubeskrivelig, venter kun på en af vores gæsters beskrivelse til vores næste kaffekort. Bliver det dig?
- 11) Colombian Medellin Supremo 49,-  
Medium rund krop med let syrlighed og svag nøddeagtig eftersmag.
- 12) Galapagos Island Coffee 49,-  
(fortalt af vores leverandør); Galapagos Island coffee is rich and full-bodied with lingering caramel undertones.
- 13) Divya Robusta Pea berry - India 49,-  
Håndplukket. Indenfor 2 timer efter plukningen fjernes frugtkødet med håndkraft, for at beskytte den meget skrøbelige bønne inden i bærret.
- 14) Lintung Arabica Grade 1 49,-  
Vasket Arabica kaffe fra det vulkanske højland på Sumatra. Blød krydret og med fyldig eftersmag.

- 15)Haitian Bleu 49,-  
Mild, men smagfuld kaffe med en meget lang og en anelse syrlig eftersmag.
- 16)New Caledonia Domaine du Kouandji Estate 49,-  
Kaffen har en let aroma med en afbalanceret krop, der i sin syrlighed giver en elegant dyb tone af karamel og en eftersmag med et let strøg af chokolade.
- 17)Hawaiian Kona Ekstra Fancy 59,-  
(Hr. Møllers morgenkaffe). Berømt og eftertragtet for sin mildhed, markante krop, lave syrlighed og blomsteragtige smagsprofil.
- 18)Maui Mokka Kaaanapali Estate, 59,-  
der ligger på vestkysten af den smukke ø Maui i Hawaii, er den eneste kaffefarm på øen. Grundet den lille mængde der dyrkes, betragtes det som en af verdens sjældne og unikke kaffer. Kaffen har en blød krop og en rig aroma, der i smagen fremstår med forskellige nuancer af chokolade, nødder, frugt og blomst med en god og behagelig syrlighed.
- 19)Jamaica Blue Mountain. .... 79,- Verdens bedste kaffe kommer fra Jamaica. I filmen "Live and let die" udbryder James Bond ved morgenbordet efter en slurk af sin kop: "*Blue Mountain Coffee, the most delicious in the world ...*". Er utrolig behagelig med dejlig frisk krop, søde undertoner og rasende perfekt balance. Blomstrende bæregenskaber er noget, der kende- tegner kaffe fra Jamaica. Eftersmag er ren, blød og fin. Perfekt balance.
- 20)St. Helena ..... 99,-  
Hvorfor dyrere end verdens bedste kaffe? Læs vores specialskrift på cafeen, så forstår du det.
- 21)Brazil Jacu Bird 119,-

er en brasiliansk smuk fugl, som de fleste farmere ville betragte som et forstyrrende og ødelæggende element på markerne. På Camocim-farmen er det besluttet, at indlede et samarbejde med fuglen. Jacu Bird vælger de mest modne kaffebær, hvorefter plukkerne indsamler efterladenskaberne fra fuglen, hvori kaffebønnerne er. Der er her tale om en kop kaffe af arabicabønner, der adskiller sig helt fra andre kaffer. Behagelig, god og blød. Smagen minder lidt om mælkechokolade med lækker sødme, der i den lange eftersmag og aroma kommer med en snært af peanut.

#### KAFFEDRIKKE

Her i det nordjyske bruger vi naturligvis sødmælk i alle vore kaffedrikke, og på Cafe Stæhr er der kun det sukker i drikken som du selv tilføjer.

- Café au lait (på jysk; kaffo le) ...Kr 39,-  
 Marocchino (expresso, chokolade, fløde  
 .....Kr. 36,-  
 Espresso ..... Kr. 20,-  
 Espresso dobbelt (doppio) ... ..Kr. 40,-  
 Espresso macchiato ..... ..Kr. 26,-  
 Café americano ..... ..Kr. 26,-  
 Ristretto (Non stop Hamborg) .....Kr. 20,-  
 Cappuccino .....Kr. 39,-  
 Café latte .....Kr. 39,-  
 Jamaica Latte, lavet på Jamaica Blue Mountain ..... Kr. 89,-  
 Café latte macchiato .....Kr. 39,-

SAMT Varm chokolade med/uden flødeskum - en flødeskum du naturligvis selv tilsætter .....Kr. 39,-

Spørg efter vores kaffesirup – et extra pift til vore kaffedrikke. Vi har: karamel, chokolade, vanilje, hasselnød, amaretto, kanel (nyhed og velegnet til thai latte) samt irish cream. Kaffesirup serveres så du selv blander.

## TE

serveres i kande med mulighed for påfyldning og vi mikser din egen te efter dit ønske.

Vores te program består af tre grund te;

**Sencha grøn,**

**Nilgiri sort**

samt

**Rooibos rød.**

Er lysten dertil har du nu mulighed for at tilsætte forskellige smage;

- 1) Skovbærblanding
- 2) Jasminblomst
- 3) Æblekvæde
- 4) Ingefær stykker
- 5) Appelsinblanding
- 6) Kamilleblomst
- 7) Lakridsrod
- 8) Hibiscusblanding
- 9) Pebermynte
- 10) Vaniljeblanding

Pris pr person Kr. 39,-

Thai latte (Rooibos eller Indian)                      Kr. 39,-  
Eller earl grey med jasmin

I november og december mdt. JULE TE, serveres i kande

Kr. 39,-

## EN SÆRLIG DAG ??

Bliv « *Cafe-lejer for en dag* » Noget helt nyt på Cafe Stæhr.

Nærmer du dig et skarpt hjørne eller anden anledning til at gøre noget særligt ud af en begivenhed har vi omgivelserne.

Er omgangskredsen for stor til stuen (I er mellem 30 og 45 personer) og du ønsker noget særligt er det nu muligt at leje en komplet cafe med gårdhave, mad og drikke.

Vi garanterer at køkkenet lever op til den sædvanlige høje standard.

*Er du kommet hertil i din læsning er du måske også interesseret i at følge med på faceBook? Her vil der løbende via Cafe Stæhr profil blive orienteret om hvad der sker.*

*Rigtig mange bedømmes os på facebook. Og det er vi meget glade for.  
Mange bedømmes os også på [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) Og det er vi også meget glade for, idet det giver os og jer et billede af hvor vi befinder os i forhold til omverdenen.*

*Håber også at I kunne få lyst hertil.*