

Velkommen på



Cafe Stæhr

Efterår/vinter 2015

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 gaffer 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 har valgt at tage mange af vore klassikere tilbage – håber at det vil falde i din smag på mere end en måde.

Al vor mad er frisklavet og laves først efter din bestilling. Da vi kun har fire gasblus kan der således forekomme ventetid. Men en ting er sikkert. Vi arbejder alle for fuld blus for at du får en optimal oplevelse under dit besøg her.

Antallet af stamgæster vidner dog om, at det er værd at vente på (og nogle bestiller i forvejen).

Vi startede 1. maj 2006, og har taget gæstebog nr. 3 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 eller cafeens egen hjemmeside, eller i vores gæstebog.

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 lækkerier som

TAKE AWAY

til dig selv om du ikke har tid til at besøge os.

Det kræver dog at du selv sørger for afhentning.

VELKOMMEN ENDNU EN GANG.

Lars Stæhr

Spisekort

Brunch serveres indtil kl. 16:00 – for nogen sover jo længere end andre!

Yoghurt m/friske bær, scramble eggs, bacon, røget laks m/peberrod, paté m/drueagurk, ost, oliven, frisk frugt, hjemmelavet rugbrød, dagens brød.
Hertil husets kaffe eller husets te.

	Kr. 179
Scramble-eggs, bacon og rugbrød	Kr. 119
Flutes (baguettes) ost, rød og grøn peber	Kr. 59
Smørrebrød	Kr. 24
Wienerbrød	Kr. 28

Salater

Skaldyrssalat

Blandet salat, blåmuslinger, rejer, krebsehaler, asparges, squash, champignon, æg, dild, hjemmelavet pesto, og hjemmelavet Rhode Island dressing ved siden af. Hertil brød.

Kr. 178

Tunssalat

Blandet salat, tunstykker, grøn og rød peber, tomater, sukkerærteskud, minimajs, squash, oliven, løg, hjemmelavet fransk dressing ved siden af. Hertil brød.

Kr. 128

Amerikansk salat

Blandet salat, krydret kylling, squash, ananas, tomat, grøn og rød peber, champignon, druer, salat, hjemmelavet pesto og hjemmelavet karrydressing ved siden af. Hertil brød.

Kr. 128

Råkostsalat

Blandet salat, gulerødder, porrer, squash, løg, radiser, druer, peber, sukkerærteskud, hjemmelavet pesto.

Dressing efter eget valg. Hertil brød Kr. 119

Flutes (Baguettes)

Rejer

Flutes m/miracelvip, salat, rejer, citron, frisk dild, hjemmelavet Rhode Island dressing Kr. 129

Krebsehaler

Flutes m/miracelvip, krebsehaler, salat, citron, hjemmelavet Rhode Island dressing ved siden af Kr. 119

Ost og skinke

Flutes med dressing, ost, skinke, sennep, tomat, løg, rød og grøn peber samt salat Kr. 129

Patè

Flutes m/miracelvip, salat, paté, drueagurk, rød og grøn peber. Kr. 99

Sandwich/ Bestil gerne som smørrebrød

Reje og Laks, rejer, æg, tomat, peberrod, citron og frisk dild, hertil lækker laks Kr. 149

Rejer, sprød salat, cafeens egen rejesalat, æg, tomat, og frisk dild Kr. 129

Ost og skinke, sprød salat, skinke, sennep, ost, tomat, løg, rød, grøn peber Kr. 129

Tun, Salat, tun, tomat, æg, løg og frisk dild Kr. 99

Kylling, Blandet salat, krydderikylling, tomater, frisk ananas og vores egen karrydressing Kr. 99

Lune retter

STÆHR'S Fiskefrikadeller med blandet salat
2 hjemmelavede grove fiskefrikadeller m/krydderurter og rejer indeni. Serveres med vores egen pesto og Rhode Island. Kr. 119

STÆHR'S Fiskefrikadeller m. hjemmebak
rugbrød
Som foroven, her med hjemmebak rugbrød og vores egen hjemmelavede remoulade. Kr. 99

Dagens Pie, Serveres med sprød blandet salat, egen pesto og vores egen dressing Kr. 138

Varm skaldyrspasta
Med vores egen hummersauce, rejer, krebsehaler, blåmuslinger, skalrejer og flutes. Kr. 138

Varme sandwich, vælg mellem; Kr. 125
Tun og rejer, tomat, ost, løg og salat

Skinke og ost, tomat, løg, sennep og blandet salat

Dagens suppe
Vores egen suppe serveret m groft brød Kr. 79

Croissant

Rejer, sprød salat, asparges, æg, tomat. Kr. 128

Skinke og ost, samt sprød salat Kr. 119

Cafeens egen hønsesalat
Sprød salat, vores egen hønsesalat, ananas og tomat. Kr.109

Lidt blandet

Hønsesalat
Hjemmelavet hønsesalat, serveret m groft brød. Kr. 99

Ostetallerken
5 forskellige oste, oliven samt brød Kr. 159

Kun for børn

Børnesandwich Kr. 55
Æg, tomat og frugt
Banan og frugt
Skinke og frugt
Ost og frugt

Desserttærter – 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 cremefraiche, physalis (japansk kirsebær) eller 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). marengs m eget mandel mel, chokolade og ristede mandler

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

Eller Til helt andre priser vores macarons eller Frederikshavner Chokolade.

- Kom gerne op og udpeg dem.

SPIRITUS

Helt nyt på cafeen;

Vi laver naturligvis også selv vores egen;

Frederikshavner Chokolade
Macarons,
Saltmandler,
Lakridsmandler,
m.m.

- 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.
-

Det kan forekomme at enkelte mærker er udskiftet.

Rom		
•	Bacardi	45,-
Vodka		
•	Smirnoff	39,-
Gin		
•	Bombay Sapphire	39,-
Bitter		
•	Dr. Nielsen	39,-
•	GL. Dansk	39,-
•	Jägermeister	39,-
Snaps, 4 cl serveres for smagens skyld ved stuetemperatur.		49,-
•	Rød Ålborg	
•	Nordguld	
•	O.P. Anderson	
•	Linie akvavit	
•	Baileys	40,-
Whisky		
•	Tullamore Dew	45,-
•	Jameson	35,-
Cognac		
•	Fra	75,-
Irish Coffee,		69,-

VINKORT

Vinkortet indeholder i dag mere end 40 forskellige hvide, rose samt rødvine. Som forslag har vi stadig et mindre udvalg under glaspladen, men da der ikke var plads til alle, er alle vinene samlet andet steds. Spørg gerne efter kortet og få samtidig mulighed for at læse om de forskellige druer og meget andet.

Varme drikke

På Cafe Stæhr er vi stolte af vores kaffeprogram, som er nøje udvalgt.

Når De har valgt den ønskede kaffe, friskmaler og tilbereder vi 1 kop ad gangen under tryk – dette kaldes for cafe cream. Denne metode benytter vi for at frembringe det bedste i kaffen, og samtidig give Dem en smagsoplevelse udover det sædvanlige.

KAFFE serveres i kop

1) Husets kaffe 23,-
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. **Cafe Stæhrs aftenkaffe.**
..... 39,-

3) Økologisk Mexico 31,-
Højlandskaffe dyrket uden brug af sprøjtemidler eller kunstgødning. Mellemristet, blød, rund og frisk smag.

4) Guatemala Antigua 33,-
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 35,-
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
.....45,-
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) Ethiopia Kaffa Forest 49,-
Meget rustik og uden en generel smagsprofil. Den varierer fra kop til kop. Smagsprofilen indeholder alt fra blomster, pærer, honning, chokolade, læder og snært af alkoholiseret frugtsmag, mens syrligheden i kaffen kan gå fra ekstremt bidende til sød og nærmest over i en flad smag. Udfordringen med kaffen er, at man aldrig rigtig kan karakterisere den. Ethiopia Kaffa Forest har meget stor værdi i oplevelsen, og kan give indblik i en helt ny unik kaffe verden.

12) Colombian Medellin Supremo 49,-
Medium rund krop med let syrlighed og svag nøddeagtig eftersmag.

13) Galapagos Island Coffee 54,-
(fortalt af vores leverandør); Galapagos Island coffee is rich and full-bodied with lingering caramel undertones.

14) Divya Robusta Pea berry - India 54,-
Håndplukket. Indenfor 2 timer efter plukningen fjernes frugtkødet med håndkraft, for at beskytte den meget skrøbelige bønne inden i bærret.

15) Lintung Arabica Grade 1 54,-
Vasket Arabica kaffe fra det vulkanske højland på Sumatra. Blød krydret og med fyldig eftersmag.

16) Haitian Bleu 59,-
Mild, men smagfuld kaffe med en meget lang og en anelse syrlig eftersmag.

17) New Caledonia Domaine du Kouandji Estate 59,-
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.

18) Hawaiian Kona Ekstra Fancy 59,-
(Hr. Møllers morgenkaffe). Berømt og eftertragtet for sin mildhed, markante krop, lave syrlighed og blomsteragtige smagsprofil.

19) Maui Mokka Kaanapali Estate, 69,-
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.

20) 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. Eftersmagen er ren, blød og fin. Perfekt balance.

21) St. Helena 99,-
Hvorfor dyrere end verdens bedste kaffe? Læs vores specialskrift på cafeen, så forstår du det.

22) 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 arabica bønner, 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.

Café au lait (på jysk; kaffo le) Kr 37,-
Marocchino (expresso, chokolade, fløde
..... Kr. 32,-
Espresso Kr. 20,-
Espresso dobbelt (doppio) Kr. 40,-
Espresso macchiato Kr. 26,-
Café americano Kr. 26,-
Ristretto (Non stop Hamborg)..... Kr. 20,-
Cappuccino..... Kr. 37,-
Café latte..... Kr. 37,-
Jamaica Latte, lavet på Jamaica Blue Mountain
..... Kr. 89,-
Café latte macchiato Kr. 37,-

SAMT Varm chokolade med/uden flødeskum
..... 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.

Serveres så du selv blander.

Nyt te program oktober 2015

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

Vores nye te program består af tre grund te; Sencha grøn, Nilgiri sort samt Rooibos rød.

Er lysten dertil har du nu mulighed for at tilsætte op til fire forskellige smage af disse;

- 1) Skovbærblending
- 2) Jasminblomst
- 3) Æblekvæde
- 4) Ingefær stykker
- 5) Appelsinblending
- 6) Kamilleblomst
- 7) Lakridsrod
- 8) Hibiscusblending
- 9) Pebermynte
- 10) Vaniljeblanding

Pris pr person Kr. 39,-

”Coffee to go” – på mere end en måde!

Udover at vores kaffe nu kan tages med ud af huset - i termokrus med låg, kan flere af vore bønner købes med hjem.

Er vores kaffe eller te faldet i din smag er det nu muligt at købe noget med hjem.

Du maler selv bønnerne derhjemme, så bliver nydelsen optimal.

	Lille pose (100 gr.)	Stor pose (300 gr.)
KAFFE		
Mellemristet Santos	35 kr.	75 kr.
Mexico Altura øko	45 kr.	100 kr.
Guatemala Antigua	45 kr.	100 kr.
Swiss choko	49 kr.	125 kr.
Koffeinfri kaffe	50 kr.	125 kr.
Kenya Mountain AA	60 kr.	150 kr.
Lintung Grade I	75 kr.	200 kr.
Colombia Supremo	65 kr.	175 kr.
1 kg espresso		250 kr.

TE

Lille celofanpose

Kinesisk kvæde	40 kr.
Sencha Lemmon lime	50 kr.
Japansk Sencha Morgen te	50 kr.
Rooibos te, alle varianter	50 kr.
Chai te	50 kr.
Skovbærblanding	50 kr.
Jasminblomst	50 kr.
Æblekvæde	60 kr.
Ingefærstykker	65 kr.
Appelsinblanding	50 kr.
Kamilleblomst	35 kr.
Lakridsrod	90 kr.
Hibiscusblanding	75 kr.
Pebermynte	75 kr.
Vaniljeblanding	75 kr.

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 25 og 40 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.

NYT PÅ CAFE STÆHR

Det har altid været muligt at købe gavekort på cafeen, men fremad er det nu også muligt at købe forskellige lækkerier med hjem. Enten som et alternativ til værtindegaven m.m. eller til egen fornøjelse; Småkager, Frederikshavnerchokoladen lavet af Cafe Stæhr, kaffe og te, mandler, macarons, kaffesirup, en god flaske vin m. m.

St. Helena og Napoleon Bonaparte.

Det var Napoleon Bonaparte (1769-1821), der mere eller mindre frivilligt bragte den britiske ø Sankt Helena ind i verdenshistorien og placerede den på verdenskortet. Napoleon blev i 1814 tvunget til at abdicere og blev forvist til Elba i Middelhavet, som han dog styrede som sit nye lille kejserrige. Der skulle dog ikke gå lang tid før Napoleon var på banen igen. I 1815 indtog han Paris, fordrev den nye konge og genindsatte sig selv som kejser. Samme år tabte han slaget ved Waterloo, og nu tog englænderne ikke nogen chancer med den afsatte kejser. I oktober 1815 blev Napoleon atter sendt i eksil – denne gang på St. Helena. Inden han blev sendt ud på den 69 dages sørejse, skal Napoleon have udtalt: ”De kunne lige så godt have sendt mig til døden”. Efter seks år hvor Napoleon den sidste tid led af kvalme og mavesmerter, døde han 5. maj 1821 kl. 05.49 om morgenen. Den officielle dødsårsag var mavekræft, men der verserede adskillige teorier om hans død bl.a. at han blev myrdet, forgiftet med arsenik eller var narkoman. Dengang blev arsenik benyttet i mindre doser, som vi kender det med kokain i vore dage.

Men nu handler det jo ikke om konspirationsteorier, men om kaffe...

Kaffen kom til Sankt Helena i 1730 fra Yemen og hører til blandt de mest eksklusive og sjældne kaffer i verden – dette kan blandt andet illustreres ved, at den samlede eksport af Sankt Helena-kaffe til USA i 2001 løb op på hele to sække. Til sammenligning producerer og eksporterer et gennemsnitligt mellemamerikansk distrikt ca. 35.000 tons kaffe pr. år. Det kommer derfor næppe som en overraskelse, at kaffen fra Sankt Helena ikke ligefrem er billig – dette skal dog ses i lyset af mange faktorer. Ikke mindst skal alle forsyninger sejles ind – dette sker kun hver 14. dag. Denne båd sørger også for transport af øens ca. 5000 indbyggere. Derudover beflyves øen kun af Royal Air Force – og det kræver lidt planlægning. Selvom kaffehøsten er ekstremt lille, hentes der stadig plukkere til øen i plukningssæsonen. Den lille grønne bønne fremstår med let opal farve, lidt rundet flad med skarpe kanter. Efter tilberedning fremstår kaffen utrolig velfbalanceret med en medium let krop, lidt krydret citrusfrugtagtig smag uden at blive sur. Eftersmagningen er lang med nuancer, der minder om nød blandet med chokolade. Smagen byder på en helt unik friskhed, hvor man virkelig fornemmer arbejdet, der ligger til grund for denne utrolige rene kop kaffe. Eksperten udtaler: ”It is unique – there is no Coffee like it”.

Kun 21 kg importeres af Danmark – vi er stolte på Cafe Stæhr over at have fået tildelt 500 gr.

Haitian Bleu™ er en af verdens fineste kaffer. Ser man på et verdenskort, kan det være svært at forestille sig, at et forholdsvist lille land som Haiti leverede halvdelen af verdens kaffe i den tidlige del af 1800-tallet. Man skal naturligvis ses i lyset af, at kaffeforbruget på verdensplan jo ikke nåede i nærheden af de mængder, som man kender fra vore dage. De første kaffetræer kom til Haiti fra Martinique i 1715. Under det franske kolonierredømme blev der hvert år importeret omkring 30.000 afrikanske slaver til at arbejde i kaffeplantagerne under kummerlige forhold. I 1793 fik Haiti sin selvstændighed samtidig med, at slaveriet blev ophævet. Problemet var bare, at disse mange slaver ikke fik deres egen jord at dyrke, hvilket resulterede i mange års kaotiske tilstande på øen. Haitis nye leder var nødsaget til at prioritere ro og orden frem for kaffeproduktionen. Samtidig ophørte Frankrig, der hidtil havde været den allerstørste aftager af kaffen, med at importere kaffe fra Haiti. Det kunne mærkes – og kaffeindustrien begyndte at falde fra hinanden. At økonomien fik et hårdt slag dengang, kan endnu ses i landskabet den dag i dag. På bjergsiderne og i dalene mangler der noget, nemlig træer. I valget mellem grønne bjerge og dale og familien overlevelse, var det dengang nødvendigt at drive rovdrift på øens træer og buske for at få brændsel og mad. Den haitianske kaffes unikke kvaliteter blev ”genopdaget” i 1935 af William Ukers, der døbte bønnerne ”Blue Bean”. I 1990 påbegyndtes et intensivt projekt, der gik ud på at støtte kaffefarmerne på Haiti således at de kunne optimere kaffeproduktionen, plante træer, organisere sig og være i stand til at leve af at dyrke kaffe. Dette gjaldt ikke kun farmerne, men også plukkerne og deres familier. En gennemsnitlig indkomst for en haitiansk arbejder er ca. 260,- kr. pr. måned, så der er stadig lang vej endnu, men der er ingen tvivl om, at projektet allerede har skabt mærkbare resultater for kaffeindustrien. Mellem 1995 og 2001 blev Haitian Bleu™ udelukkende solgt til fire kafferisterere i verden, primært til USA.

Men fra 2001 blev Kaffeselskabet (Cafeens leverandør) godkendt som den femte importør af Haitian Bleu™ af Caféirères Natives, der er en demokratisk organisation bestående af omkring 25.000 haitianske småfarmere. I dette samarbejde er Kaffeselskabet forpligtet til udelukkende at sælge Haitian Bleu™ som ristede bønner. Dette skyldes, at de haitianske farmere kæmper for, at deres kaffe ikke kommer i hænderne på mellemhandlerne (brokere), da der derved ville være stor risiko for en devaluering af deres produkt og for at miste de hårdt tilkæmpede rettigheder, som de nyder i dag. Dermed giver en kop Haitian Bleu™ en god smag i munden i mere end én forstand – hver gang der bliver drukket en kop, er man som forbruger nemlig med til at reducere fattigdommen i Caribiens fattigste nation. Derudover er Haitian Bleu™ en af de fineste kaffer i verden. Den blå bønne skaber en perfekt afbalanceret kop med righoldig smag, frisk syrlighed og en blød, men fyldig krop.