

Cafe Alro



En uforglemmelig oplevelse

MENYKORT

Alrøvej 398 • 8300 Odder • Tlf. 22 11 03 38

cafe@cafealroe.dk • www.cafealroe.dk

Cafe Alrø Menu

Cafe Alrøs landskendte, tartelet med kylling og asparges.....	75,-
Cafe Alrø platte 5 lækkerier fra Cafe Alrøs køkken samt brød ...	110,-
Cafe Alrø oste bræt med hjemmelavet brød/knækbrød	85,-
Cafe Alrø Kyllinge burger.....	90,-
Cafe Alrø Citronpandekage med lækker is.....	65,-
Cafe Alrøs hjemmelavet Citronfromage med flødeskum.....	45,-
Ispinde	10/20,-

Kaffetid

Cafe Alrø hjemmebagt kage/brød.....	25,-
Kaffe/ te med opfyldning.....	20,-
Kande Kaffe	60,-
Cafe Alrø vand på flaske.....	20,-
Sodavand	25,-
Hyldeblomst drik	20,-
Alm. Øl.....	30,-

Skagen bryghus

Drachmann

En gylden og frisk pilsner med frugtnoter fra den meget eksklusiv Tettninger humle

Bundgarn

Engelsk kulsort porter, øllen har en dejlig brændt og let røget smag som afsluttes med lakridssmag

Special øl..... 50,-

Glasvin på Cafe Alrøs anbefaling

Michel Chapoutier: Rød/hvid..... 45,-

Husk at
bestille bord!

Skal du holde fest eller have mad ud af huset, ring på tlf. 22 11 03 38 eller mail Cafe@cafealroe.dk

Hvidvine

1. Michel Chapoutier, Chardonnay/Viognier
Sydfrankrig. Fylde og friskhed fra Chardonnay,
og en aromatisk og frugtrig karakter fra Viognier.
Tør uden at være knastør.

Pr. glas 45,-

Pr. flaske 195,-

2. Lobetia Chardonnay, La Mancha
Spanien. sprød og frisk Chardonnay med god tør
eftersmag. Økologisk dyrkede druer. Pr. flaske. . 185,-

3. Menade, Verdejo, Rueda
Spanien. Intens druekarakter med hyldeblomst og
stikkelsbær i duften. Spaniens svar på god Sancerre.
Tør, frisk og sprød. Økologisk. Pr. flaske..... 240,-

4. Michel Chapoutier, Sylvaner
Alsace. Michel Chapoutiers Sylvaner viser hvad en god
vinbonde kan gøre for en ellers mindre anerkendt drue.
Super dejlig friskhed og fin fylde i denne biodynamisk
dyrkede sylvaner. Pr. flaske..... 275,-

Rødvine

5. Michel Chapoutier, Syrah/Grenache
Sydfrankrig. Bærdomineret, saftig og blød rødvin
fra Sydfrankrig, Intens og koncentreret uden at
være tung og kraftig.

Pr. glas 45,-

Pr. flaske 195,-

6. Pescarpa, Primitivo
Syditalien. Dejlig blød primitivo med både blomme og en
anelse sødme i smagen. Samtidig frisk og saftigt præg
der ikke gør vinen tung og "varm". Pr. flaske 230,-

7. Lobetia Tempranillo, La Mancha
Spanien. Blød, frugtmættet rødvin fra Spanien.
Elegant frugtlig karakter der er lavet af økologisk
dyrkede druer. Pr. flaske 185,-

ANDET

Casa del Inca, PX Sherry, Equipo Navazos
Spanien. Kåret til Spaniens bedste søde sherry.
Intens, fed og cremet sødme med karakter af rosiner,
svesker og figner. Pr. genstand 40,-

Snaps pr. genstand 35,-

Cognac pr. genstand 45,-

Sodavand 25,-

Cafe Alrø vand på flaske. 20,-

Hyldeblomst saft 20,-

Alm. Øl 30,-

Special øl 50,-



Cafe Alrø Krolf

...er et hyggeligt spil for alle, og vi har etableret en 12 hullers bane, som er klar til Sommeren 2012. Reglerne er enkle, og det tager ca. 1 time at spille en runde.

Pris pr. deltager kr. 25,-.

Cafe Alrø ligger for enden af den smukke ø Alrø. Udsigten fra Cafe Alrø er fantastisk og fra cafeen kan man se til Æbelø.

Hjarnø er lige først for. Ligeledes kan man se til Snaptun Havn, hvor der er livlig gang i sejlådene. Desuden kan man se store tankskibe, som kommer med gods til Horsens.



Nyd lærkesangen og vinden i håret samt de mange blomster på Cafe Alrø, hvor du også kan finde kunst hele sommeren.

- Tag din familie med og få en uforglemmelig oplevelse på Cafe Alrø!

Medbragt mad og drikke må ikke nydes på Cafe Alrø samt krolfoanens område.

