

# Velkommen til Café KLINKER

*I foråret 2003 overtog vi, Vahit og Ishak, Café & Restaurant Klinker. I den efterfølgende tid transformerede vi Caféen til et varmt og hyggeligt sted, hvor særligt børnefamilier nød godt af den varierede menu og det grønne legeområde uden for caféen.*

*I dag, et årti senere, er vi lige så dedikerede i vores arbejde på caféen. Vi har foretaget flere væsentlige forandringer i menuen såvel som på caféens udseende. Vi arbejder altid på at tilføje nye, spændende retter til menuerne og har i 2011 udbygget caféen med plads til yderligere 40 gæster.*

*Den nye tilbygning er meget velegnet til selskaber, og det er således muligt for gæster at leje lokalet til receptioner, fødselsdage m.m. Folk af alle aldre besøger Klinker for at nyde den hyggelige atmosfære, og vi modtager hele tiden ros og gode råd, som vi glædeligt tager til os.*

*Klinker er med sin beliggenhed en af de mest centrale restauranter i byen; vi er beliggende i Haslev gågaden, blot 1 minuts gang fra Haslev Station. Caféen byder på et alsidigt menu- og vinkort, hvor kvalitet og overkommelige priser er i højsædet.*

*Hos os kan du altid forvente god betjening, og vi tilstræber altid at give vores gæster den bedst mulige oplevelse.*

*På gensyn hos os i Café & Restaurant Klinker*

*Vahit og Ishak*



## Brunch tallerken

(mandag - fredag kl. 11.00-14.00)

Røræg, bacon, salami, rullepølse, italiensk salami, skiveost, brie, fetaost, oliven, pandekage med sirup, frisk frugt, brød, smør og marmelade  
96,-

## Weekend Brunch

lørdag - søndag 11.00 - 13.30

**Buffet ad libitum 139,- Børne Brunch fra 3 - 12 år 72,-**

Røræg, bacon, ristede cocktailpølser, røget laks, frikadeller, æg, skinke, flere slagsspegepølser, tomat, agurk, fetaost, sort og grøn oliven, lun leverpostej, pandekager med sirup, yoghurt, cornflakes, 2 slags müsli, kartoffel rösti, stegt pølse mix (pepperoni & peberfrugt), rosiner, ostanretning, frisk frugt, marmelade, smør, knækbrød, frisk franskbrød og rugbrød. Serveres med te, kaffe og juice

## Omelet

**Serveres med grøn salat, bacon, brød og smør**

- |                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| 9. Omelet med skinke og ost                       | 83,- |
| 10. Omelet med fetaost og grøntsager              | 85,- |
| 11. Omelet med frisk mozzarellaost og tomatskiver | 85,- |
| 12. Omelet med rejer, champignon og ost           | 87,- |



## Sandwich

**Serveres med focaccia brød, grøn salat, kartoffelbåde og salatmayonnaise**

- |                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Vegetar sandwich med stegte squash, aubergine, champignon, grøn peber, løg, svitsesmed rød og grøn pesto. Med kartoffelbåde | 93,- |
| 2. Beef sandwich (groft toast brød) tynde oksefiletskiver og rød pesto                                                         | 93,- |
| 3. Kyllinge sandwich med kyllingebryst, bacon og karrydressing                                                                 | 94,- |
| 4. Lakse sandwich røget laks med dildcreme og citron                                                                           | 89,- |
| 5. Club sandwich (groft toast brød) kyllingbryst, bacon og karrydressing                                                       | 94,- |
| 6. Tun sandwich - tunmousse, dressing og citron                                                                                | 86,- |
| 7. Mexicansk sandwich - <i>marineret kylling, kødstrimler, champignon, peberfrugt, tomatsalsa og jalapeños</i>                 | 97,- |
| 8. Parma sandwich med parmaskinke, og mozzarellaost, rød pesto og grøn pesto                                                   | 92,- |

## Light Sandwich

**Groft sandwichbrød med kerner Serveres med frisk frugt, rød og grøn pesto**

- |                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 18. Tun sandwich <i>med tunmousse, tomatskiver, peberfrugt og løgringe</i>              | 93,- |
| 19. Kyllinge sandwich <i>kyllingbrystskiver, løgringe og tomatskiver</i>                | 93,- |
| 20. Lakse sandwich <i>med tomat, rejer og citron</i>                                    | 93,- |
| 21. Mozzarella ost sandwich <i>med tomatskiver, peberfrugt, løgringe og parmaskinke</i> | 93,- |

## *Klinker Classic*

22. *Stegte kartoffelskiver med kyllingebryst* Kyllingebryst, bearnaise og rød pesto. 89,-  
Serveres med salat, brød og smør
23. *Stegte kartoffelskiver med laks med stegt laks, rød og grøn pesto.* 89,-  
Serveres med salat, brød og smør
24. *Nachos - tortillachips med smeltet cheddarost, guacamole, salsa, jalapeños og creme fraiche dressing* 78,-
25. *Nachos med kylling. Tortillachips med smeltet cheddarost, guacamole, salsa, jalapeños og creme fraiche dressing* 87,-
26. *Klassisk Pariserbøf med det hele.* 129,-  
Serveres med kartoffelbåde
27. *Klinker Burger - hjemmelavet frisk & lækker med salat og bacon* 98,-  
Serveres med kartoffelbåde og salatmayonnaise
28. *Græsk Bøf - 2 stk. krydrede hakkebøffel med salat, kartoffelbåde og bearnaisesauce* 129,-
29. *Rødspættefilet - 2 stk. med salat, remoulade og citron* 96,-  
Serveres med kartoffelbåde
30. *Mexicansk Burger - hjemmelavet burger af frisk hakket oksekød med bløde løg. Med nachos, jalapeños, guacamole, salsa, kartoffelbåde og salatmayonnaise* 98,-
31. *Dobbelt Okse Burger - 2 stk. burger af friskhakket oksekød i burgerbrød med ost og bacon. Serveres med kartoffelbåde og salatmayonnaise* 119,-
32. *Chicken Burger - kylling i burgerbrød* 96,-  
Serveres med kartoffelbåde og salatmayonnaise
33. *Kartoffelbåde / Pommes frites med salatmayonnaise* 45,-
34. *Stjernesnud - stegt og kogt rødspættefilet på toastbrød, rejer, asparges, caviar og thousand island dressing.* 109,-  
Serveres med rösti kartofler

## Pasta retter

*Serveres med grøn salat, brød og smør*

- |                                                                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 45. Penne a la kylling med bacon, ananas, cremet fløde, karrysauce og parmesanost                                            | 132,- |
| 46. Pasta penne a la Pollo - kylling, spinat, grøntsager, rød og grøn pesto, cremet fløde og parmesanost                     | 123,- |
| 47. Fettucine med laks rød pesto, hvidløg og cremet fløde                                                                    | 107,- |
| 48. Pasta penne med kødstrimler, champignon, gorgonzola, peberfrugt, cherry tomater, cremet fløde og parmesanost             | 129,- |
| 49. Spaghetti Carbonara med bacon og cremet fløde                                                                            | 97,-  |
| 50. Spaghetti med kæmperejer, squash, peberfrugt, cherrytomater, hvidløg, rød og grøn pesto, cremet fløde og parmesanost     | 129,- |
| 51. Pasta penne med oksemørbradstrimler, peberfrugt, cherrytomater, rød pesto, cremet fløde og parmesanost                   | 133,- |
| 52. Vegetar pasta - pastaskruer, grøn peber, gorgonzola, cherrytomater, champignon, løg, squash, cremet fløde og parmesanost | 119,- |
| 53. Fettucine med svinemørbradstrimler, champignon, peberfrugt, gorgonzola, cherry tomater, cremet fløde og parmesanost      | 129,- |
| 54. Husets pasta - pastaskruer med kylling, champignon, bacon, rød pesto og cremet fløde, dampet i hvidvin                   | 119,- |

*Er du til pasta ?*

*Så kan vi anbefale 2 italienske vine:*

*Pipoli på Aglianico druen - kendt i Italien for sydens Barolo*

*Sant'Antimo fra La Velona i Toscana, flot vin fra en stor Brunello producent*



## Forretter

- |                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 40. Tapas tallerken med salat, røget laks, italiensk salami, parmaskinke, brieost, rød og grøn pesto, brød, smør og tortilla chips | 79,- |
| 41. Bruschetta - hvidløgsbrød med ost, tomat, hvidløg og pesto                                                                     | 45,- |
| 42. Cambarri all' agilio - smørstegte kinarejer i sauce med brød og smør                                                           | 79,- |
| 43. Rejecocktail - serveres i glas med salatblade, citron og thousand island dressing                                              | 68,- |
| 44. Suppe - tomat, kylling- eller asparges                                                                                         | 49,- |

## Salater

### Serveres med brød og smør

- |                                                                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 13. Kylling salat med bacon, cherry tomater og creme fraiche dressing                                                                                  | 83,- |
| 14. Kold pasta salat med kylling, cherry tomater og rejer.<br>Vendt i husets friske dressing                                                           | 85,- |
| 15. Lakse salat med røget laks, citron marinerede rejer, asparges, mix salat, cherry tomater, agurk, oliven, peberfrugt, citron og olivenolie dressing | 86,- |
| 16. Parmaskinke salat med cherry tomater, agurk, mozzarella, artiskokhjerter, parmesanost, olivenolie og grøn pesto                                    | 96,- |
| 17. Cæsar salat med kylling, parmesanost, brødcroutoner, cherry tomater og original cæsardressing                                                      | 96,- |

## Børne Menu

- |                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| 35. Børne Fiskefilet - kartoffelbåde og remoulade                        | 53,- |
| 36. Kyllinge Nuggets - 5 stk. med kartoffelbåde og remoulade             | 53,- |
| 37. Børne Pizza - tomat, ost, og skinke / pepperoni eller cocktailpølser | 53,- |
| 38. Børne Spaghetti - med kødsauce                                       | 53,- |
| 39. Børne Burger                                                         | 53,- |

## *A la carte retter*

55. Entrecôte - med dagens garniture kartoffelbåde og bearnaisesauce 214,-
56. Maestro special hvidløgsmarineret oksefilet med dagens garniture, kartoffel rösti og whiskysauce 214,-
57. Wienerschnitzel - paneret kalvefilet med citronskive, peberrod, kapers og ansjoser. Serveres dagens garniture, grønne ærter, kartoffelkroetter og skysauce 225,-
58. Okse tournedos - 2 stk. oksemørbrad med bacon, dagens garniture, kartoffel rösti og bearnaisesauce 227,-
59. Specialita della casa - oksemørbrad fyldt med parmaskinke, pinjekerner og bacon. Serveres med dagens garniture, pasta og whiskeysauce 227,-
60. Plankebøf - oksefilet. Serveres med kartoffelmos, dagens garniture og bearnaisesauce 229,-
61. Fyldt kyllingebryst - grøn peber, pinjekerner, tomat, champignon og mozzarella ost. Serveres med stegte squash, rösti kartofler og bearnaisesauce 179,-
62. Husets gordon bleu - oksemørbrad fyldt med gorgonzola og parmaskinke. Serveres med dagens garniture, kartoffel rösti og gorgonzolasauce 227,-
63. Marineret laksesteak med spinat og flødesauce eller med rejer og asparges i flødesauce. Serveres med bagt kartoffel i skiver, grøn salat og dressing 163,-
64. Güveq (tyrkisk specialitet) Velsmagende tyrkisk ret med kylling eller oksekød og grøntsager. Ovnbages i ildfast fad. Serveres med ris, brød og smør 163,-
65. Risotto Milano ris ret med kylling, ananas, rejer, fløde og karrysauce. Serveres med grøn salat, dressing, brød og smør 121,-
66. Risotto Asian - ris ret med kødstrimler, grøntsager, chili, karry, fløde og tomatsauce. Serveres med grøn salat, dressing, brød og smør 121,-

*Er du til Wienerschnitzel ?*

*Så kan vi anbefale: Zinfandel, Temptatio el. GB Odoardi*

*Eller tournedos & entrecôte?*

*Så prøv vores Barolo fra Terra di Vino el. Sant'Antimo fra La Velona*

## *Pizza - Italiensk Special*

### *Alle pizzaer med tomat og mozzarellaost*

<i>67. Brasiola, grønne oliven, cherrytomater og rucola</i>	<i>97,-</i>
<i>68. Skinke eller Pepperoni</i>	<i>76,-</i>
<i>69. Parmaskinke, cherrytomater, frisk mozzarellaost og rucola</i>	<i>95,-</i>
<i>70. Skinke, bacon og pepperoni</i>	<i>93,-</i>
<i>71. Kylling, bacon og løg</i>	<i>91,-</i>
<i>72. Kødstrimler, oliven, frisk mozzarellaost, grøn pesto og tomatskiver</i>	<i>98,-</i>
<i>73. Parmaskinke, sorte oliven, spinat og cherrytomater</i>	<i>97,-</i>
<i>74. Hakket oksekød, pepperoni, løg og chili</i>	<i>94,-</i>
<i>75. Kebab, salat og dressing</i>	<i>97,-</i>
<i>76. Kebab, tomatskiver, løg, champignon, gorgonzola og hvidløg</i>	<i>99,-</i>
<i>77. Kylling, spinat, cherry tomater, peberfrugt og pesto</i>	<i>94,-</i>

## *Dessert*

### *Desserter serveres med frugt*

*Alle desserter 58,- Børn til 12 år 40,-*

#### *Kage:*

*Tiramisu Pan di Spagna med chokoladesauce*

*Cake Cioccolato, Chokoladekage med creme fraiche, chokoladesauce*

#### *Is:*

*Pandekager med is*

*Bananasplit*

*Coupe Danmark med chokoladesauce, flødeskum og vaffel*

*Stracciatella is med flødeskum og vaffel*

*regnbue is med flødeskum chokoladesauce og vaffel*

#### *Frugt:*

*Frisk frugt i vanillesauce, med hakket chokolade*



## Kaffe & The

85. Chai Latte	39,-
86. Kaffe - Guldmokka brygget i stempelkande	35,-
87. Espresso - Guldespresso med cremet overflade	25,-
88. Macchiato Espresso - Med varm med varm skummetmælk	29,-
89. Cappuccino - Stor espresso med varm mælk, mælkeskum og chokoladedrys	33,-
90. Caffe latte - Stor espresso med varm mælk. Serveres i højt glas	35,-
91. Varm chokolade - Med flødeskum og chokoladedrys	35,-
92. Amerikansk kaffe - Stor espresso med varm chokolade og flødeskum, serveret i højt glas	39,-
95. Cafe latte caramel - Som cafe latte men med karamelsauce og toppet med mælkeskum	39,-
96. Cafe latte chokolade - Som cafe latte men med chokoladesauce og toppet med mælkeskum	39,-
100. Kande the	39,-

## Spiritus

144. Cognac	41,-
145. Baileys	39,-
146. Sambuca	35,-
147. Whiskey	48,-
148. Ouzo	39,-
149. Bitter	25,-

## Kaffe med spiritus

93. Cafe cuba caramel - Stor espresso med varm mælk og 2 cl. Cuba caramel, serveres i stor kop toppet med flødeskum	57,-
94. Lumumba - Varm chokolade med cognac og flødeskum	57,-
97. Irish Coffee - Kaffe, 4 cl. Whiskey, flødeskum, chokoladedrys og kandispind	59,-
98. Mexikansk kaffe - Stor espresso med varm mælk, 2 cl. Tequila, 2 cl. Kahlua, serveret i højt glas toppet med flødeskum	59,-
99. Frech Coffee - Cafe Latte med 3 cl. Grand Marnier Kan også laves med Baileys eller Galliano	55,-

## Hvidvin

150. *Grand Heron ,Plaimont Gascogne –Frankrig* gl. 45,- 1/2 fl. 105,-199,-  
*75% Colombard og 25% Ugni-Blanc,*  
*Et særdeles frisk pust fra Gascogne*
151. *Lugana Doc, Famiglia Olivini Desenzano del Garda – Italien* 275,-  
*Liflig og aromatisk, rank, frisk og sprød og en fabelagtig flot og lang smag*  
*100 % Lugana. Olivini´s vine findes på de bedste restauranter i Norditalien*
152. *Uma Colección, Teltaca - Argentina* 225,-  
*100% Chardonnay fra højtliggende marker i Mendoza*  
*Flot intens duft af tropisk frugt med en anelse sødt krydderi*
153. *SOHO Winery, Marlborough, New Zealand* 319,-  
*Sauvignon Blanc fra Wairau-marken i Marlborough*  
*Frisk , sprød og intens vin fra fra en ny stjerne på himlen*
-   
**SOHOWINECO**  
*design by gucci*  
*New Zealand Sexy*  
*wine!*

## Rosé

154. *Fontanet Rosé – Frankrig* gl. 45,- 199,-  
*Fransk charme i Provence-stil*
155. *Spumante Rosato, Cantine Montelliana – Italien* 239,-  
*Charmerende Merlot og Raboso fra bakkerne omkring Colli di Asolo*

## Champagne

156. *Brut Majeur, Ayala* 500,-  
*40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay og 20% Pinot Meunier*  
*92 point af WineSpectator og på Top-100 listen over de bedste vine*

## Mousserende

157. *Sovrano Brut, Cantine Montelliana – Italien* 199,-  
*Frisk bredtfavnende charmetrøld fra Veneto*
158. *Spumante Dolce, Cantine Montelliana – Italien* 199,-  
*Sød og karakteristisk Muscat fra Veneto*

## Rødvin

159. Odoardi GB, Calabria - Italien 385,-  
4 lokale druer, en bombe fra Calabrien  
En gave til alle "Amarone" fans
160. Uma Malbec, Telteca – Argentina 225,-  
100 % Malbec fra Mendoza, sødmefuld charmetrold  
Indtagende duft af mørke bær, vanilje, let eg, kirsebær og hindbær
161. Barolo Terra di Vino - Italien 350,-  
"Vinens konge - kongernes vin"  
Flot moderne Barolo med blød garvesyre
162. Fuenteseca, Sierra Norte, Spanien – Økologisk gl. 45,- 1/2 fl. 105,- 199,-  
Frugtrig, delikat og næsten cremet rødvin  
Bobal og Cabernet i skøn forening
163. Pipoli, Aglianico, Vigneti del Vulture, Basilicata - Italien 275,-  
Lavet på druen Aglianico, ved den udslukte vulkan Monte Vulture  
Intens med masser af nuancer, som chokolade, kaffe og kirsebær
164. Zinfandel, Temptation, Alexander Valley Vineyards - Californien 300,-  
Fristelser fra Californien, 92% Zinfandel og 8% Sangiovese,  
10 måneder på amerikanske 225 liters fade
165. Sant'Antimo "Rosso di Montalcino" La Velona - Italien 255,-  
Flot vin fra lille familievinbrug på kun 12 ha i Montalcino.  
100 % Sangiovese Grosso, flot og struktureret frugt

## Portvin

166. Tawny Quinta de la Rosa - Portugal gl.65,- 250,-  
Tawny lagres i ca. 4 år på de store portvins fade, hvor den modner  
og får sin mørk gyldne smukke farve  
Levende gylden mørk brun. Dufter markant af nødder og mandler. Halvtør og rig

Kan man af uforklarlige årsager ikke drikke det hele i flasken,  
så er man meget velkommen til at tage resten med hjem.  
Når du drikker vin, så er vandet selvfølgelig gratis



## Cocktail

126. <i>Vodka med juice eller sodavand</i>	46,-
127. <i>KungFu 4 cl. Jägermeister, 2 cl. Pisang Ambon &amp; Cola</i>	69,-
128. <i>Chi Chi 4 cl. Vodka, Grenadine, kokoslikør &amp; ananasjuice</i>	72,-
129. <i>Gin &amp; Tonic</i>	49,-
130. <i>Campari med juice eller sodavand</i>	47,-
131. <i>Harvey Wallbanger 4 cl. Vodka, 2 cl. Galliano &amp; appelsinjuice</i>	74,-
132. <i>Tequila Sunrise Med orangejuice &amp; grenadine</i>	53,-
134. <i>Sex on the Beach Med vodka, Southern Comfort, Malibu, orangejuice &amp; Grenadine</i>	79,-
134. <i>Margharita 2 cl. Tequila, 2 cl. lime &amp; lemonjuice</i>	69,-
135. <i>Strawberry Daiqueri Med Rom, jordbær, flormelis &amp; lime</i>	69,-
136. <i>Piña Colada Med Rom, coconut, Malibu, ananasjuice &amp; fløde</i>	74,-
137. <i>Isbjørn Med Vodka, Blue bols &amp; sprite</i>	49,-
138. <i>Long Island Med Rom, Vodka, Gin, Cointreau, lime &amp; cola</i>	95,-
139. <i>Black Russian Med Vodka, Kahlua &amp; cola. Vodka med juice eller sodavand</i>	46,-
140. <i>White Russian Med Vodka, Kahlua &amp; fløde</i>	65,-

## Shots

141. <i>Tequila - Med salt og citron</i>	42,-
142. <i>B 52 - Kahlua, Baileys og cointreau</i>	46,-
143. <i>Galliano - Med kaffe og flødeskum</i>	43,-