



CAFE MAGMA
cafemagma.dk



COOKING WITH LOVE
PROVIDES FOOD FOR THE SOUL

| AFTEN |
MENUKORT

| FORRETTER |

BRUSCHETTA..... 69,-

Grillet brød, tomatsalsa, olivenolie, hvidløg og grøn pesto.

Grilled bread, tomato salsa, olive oil, garlic and green pesto.

SNACKKURV 89,-

Tempura rejer, forårsruller m. oksekød, sprøstegte løgringe og sød chilisaUCE.

Tempura shrimps, spring rolls with beef, crispy fried onion rings, and sweet chili sauce.

GAMBAS AL AJILLO..... 99,-

Stegte tigerrejer, hvidvin, rosmarin, chili, hvidløg, olivenolie og brød.

Fried tiger prawns, white wine, rosemary, chili, garlic, olive oil and bread.

| SALATBAR |

FRI SALATBAR..... 139,-

Spis så meget du kan - vælg mellem mange forskellige varianter.

Free salad bar. Eat as much as you can - choose between many different varieties.

FRI SALATBAR - TILKØB TIL HOVEDRET..... 59,-

Free salad bar - addition to main course.

1 SKÅL SALAT - TILKØB TIL HOVEDRET..... 39,-

1 bowl of salad - addition to main course.

INDHOLD I SALATBAREN KAN VARIERE

Contents of the salad bar may vary

OM MAGMA STONE

MAGMA STONE er en unik interaktiv madoplevelse, hvor du selv tilbereder din bøf ved bordet på opvarmede vulkanske lavasten.

Lavastenen opvarmes til 400° i vores specialbyggede ovne og holder en perfekt stegetemperatur i ca. 30 min. Det sikrer dig en veltilberedt bøf, der holder på smag og kraft!

Det er nemmere end du tror, og smager fantastisk, så kast dig blot ud i det. Har du spørgsmål eller brug for vejledning, spørger du blot vores kompetente personale.



ABOUT MAGMA STONE

MAGMA STONE is a unique interactive dining experience, where you prepare your own steak at the table on heated volcanic lava rocks.

The lava stone is heated to 400 ° in our specially built ovens and maintains a perfect frying temperature for approx. 30 min. It ensures you a well-cooked steak that retains taste and power!

It's easier than you think and tastes great, so just throw yourself into it. If you have questions or need guidance, feel free to ask our competent employees.

| MAGMA STONE |

Serveres med valgfri kartoffel og sauce
Is served with optional potato and sauce

KILDEGAARDEN LIMOUSINE (OKSEMØRBRAD)

Dansk kødkvæg i verdensklasse. Man kan smage på kødet, at dyrene har haft det godt under opvæksten.

Kildegaarden limousine (beef tenderloin)

Danish beef in World-class. You can tell by the taste of the meat, that the animals have had a good life.

150 gr..... 219,-
225 gr..... 309,-

SASHI A (OKSEMØRBRAD)

Marmoreret, saftig og ekstremt smagfuld bøf. (Alternativt til det meget dyre Kobe-kød)

Sashi is a (beef tenderloin) Marbled, juicy and extremely tasty steak. (Alternative to the very expensive Kobe meat).

225 gr..... 309,-

KILDEGAARDEN (CHATEAUBRIAND)

Fineste udskæring af oksemørbrad.

Kildegaarden (Chateaubriand).

Finest cut of beef tenderloin.

400 gr..... 509,-

FREY CHOKO (ENTRE CÔTE U. FEDTKANT)

Opfodret med chokolade, som er en del af fodersammensætningen. Udover en meget høj mørhedsgrad, er smagen helt fantastisk og svær at beskrive.

The animal has been fed with chocolate

as part of the feed composition. Besides a very high degree of tenderness, the taste is absolutely amazing and hard to describe.

225 gr..... 309,-

HIMMERLAND (KALVEMØRBRAD)

Mildere smag og med en meget finere struktur. Vores kalve udvælges efter kvalitet og ikke race. Kun den højeste kvalitet bliver forarbejdet.

Himmerland (veal tenderloin). Milder taste and with a much finer structure.

Our calves are selected according to quality and not breed. Only the highest quality is processed.

225 gr..... 309,-

LAM FRA DEN GRØNNE Ø (IRSK LAMMEFILET)

En langsom naturlig vækst, med adgang til grønne bakker og dale, saftigt græs, frisk vand og luft og rigeligt med motion, giver kødet en lav fedtprocent.

Lamb from the green island (Irish lamb fillet)

Slow natural growth, with access to green hills and valleys, lush grass, fresh water and air and plenty of exercise, gives the meat a low fat percentage.

Begrænset mængde. Det kan forekomme, at vi må melde udsolgt.

Limited amount of meat. It may happen that we are sold out.

225 gr..... 299,-

| TILBEHØR | AFTEN

VÆLG KARTOFFEL *Choose Potato*

Fritter m. urtemayo *Fries with herb mayo*

Rösti m. urtemayo *Rösti with with herb mayo*

Bagt kartoffel m. hvidløgssmør

Baked potato with garlic butter

VÆLG SAUCE *Choose Sauce*

Bearnaise *Bearnaise sauce*

Whiskey *Whiskey sauce*

Peber *Pepper sauce*

| EXTRA DIP |

MAYO • CHILI MAYO • URTEMAYO • KETCHUP • BOURBON BBQ •
AIOLI • HVIDLØGSSMØR • ALM SMØR

KR. 15,-

| EXTRA SAUCE |

BEARNAISE • WHISKEY • PEBER

KR. 19,-

| EXTRA KARTOFLER |

FRITTER M. URTEMAYO • RÖSTI M. URTEMAYO •
BAGT KARTOFFEL M. HVIDLØGSSMØR

KR. 39,-

| ØVRIGE HOVEDRETTER | AFTEN

| BURGER |

SASHI.....169,-

Hakket sashi oksekød, signatur dressing, salat, tomat, syltet agurk, cheddar ost, bacon og sprødsteget løgringe.

Serveres med sprøde fritter og urtemayo.

Minced sashi beef, signature dressing, lettuce, tomato, pickles, cheddar cheese, bacon, crispy fried onion rings.

Served with crispy fries and herb mayo.

KYLLING169,-

Marineret og grillet kyllingebryst, pestomayo, salat, cheddar ost, bacon, sommer coleslaw.

Serveres med sprøde fritter og urtemayo.

Marinated and grilled chicken breast, pesto mayo, lettuce, cheddar cheese, bacon, summer coleslaw.

Served with crispy fries and herb mayo.

STEAK.....189,-

Oksemørbrad, chilimayo, salat, grønne syltede tomater, spejlæg, friterede løg, sprødsteget løgringe.

Serveres med sprøde fritter og urtemayo.

Beef tenderloin, chili mayo, lettuce, green pickled tomatoes, fried eggs, fried onions, crispy fried onion rings. Served with crispy fries and herb mayo.

| PASTA |

OKSEMØRBRAD189,-

Oksemørbradstrimler, hvidvin, stegte svampe, tomat salsa, spinat, flødesovs, parmesan, chili og hvidløg.

Beef tenderloins strips, white wine, fried mushrooms, tomato salsa, spinach, cream sauce, parmesan, chili and garlic.

TIGERREJER179,-

Tigerrejer, hvidvin, stegte svampe, tomatsovs, spinat, flødesovs, parmesan, chili og hvidløg.

Tiger prawns, white wine, fried mushrooms, tomato sauce, spinach, cream sauce, parmesan, chili and garlic.

KYLLING169,-

Marineret kyllingestrimler, hvidvin, tomatsovs, grønne pesto, semidried tomater, flødesovs, parmesan, chili og hvidløg.

Marinated chicken strips, white wine, tomato sauce, green pesto, semidried tomato, cream sauce, parmesan, chili and garlic.

| RIBS & WINGS |

Tilberedningstid ca. 20 min.
Cooking Time Approx. 20 min.

SPARERIBS.....189,-

Ca. 500g. spareribs, coleslaw.

Serveres med sprøde fritter og bourbon BBQ.

Served with crispy fries and bourbon BBQ.

WINGS179,-

Ca. 500g. crispy chicken wings, coleslaw.

Serveres med sprøde fritter og bourbon BBQ.

Served with crispy fries and bourbon BBQ.

| BØRN | AFTEN

CRISPY CHICKEN WINGS..... 89,-

Serveres med sprøde fritter og ketchup.

Served with crispy fries and ketchup.

SPARERIBS..... 89,-

Serveres med sprøde fritter og ketchup.

Served with crispy fries and ketchup.

| DESSERT | AFTEN

CRÈME BRÛLÉE..... 79,-

Klassisk fransk dessert

med sprød top og cremet fyld.

*Classic French dessert with
crispy top and creamy filling.*

STRACCIATELLA..... 84,-

Chokoladeskål med 3 kugler italiensk
stracciatella is, flødeskum og chokoladesovs.

Serveres med frisk frugt.

*Chocolate bowl with 3 scoops of Italian
stracciatella ice cream, whipped cream and
chocolate sauce. Served with fresh fruit.*



| VAND |

SODAVAND 25 cl 32,-

Coca Cola • Coca Cola Zero

Sprite • Fanta • Schweppes Lemon

SØBOGAARD 25 cl 45,-

Hyldeblomst • Æble/Solbær

KILDEVÆLD 50 cl 29,-

Uden brus

CARLSBERG KURVAND 25 cl 29,-

Med brus • naturel eller citrus

KANDE VAND 29,-

ET GLAS VAND 15,-

ET GLAS MÆLK 19,-

COCIO CHOKOLADEMÆLK 24 cl 32,-



| ØL |

TUBORG CLASSIC

Stor 65,-

Mellem 59,-

Lille 49,-

CARSBERG PILSNER

Stor 62,-

Mellem 55,-

Lille 45,-

GRIMBERGEN DOUBLE

Stor 79,-

Lille 59,-

GRIMBERGEN BLONDE

Stor 79,-

Lille 59,-

1664 BLANC

Stor 79,-

Lille 59,-

ALKOHOLFRI ØL 45,-

Carlsberg Nordic 33 cl.

| KAFFE M.M |

ALM. KAFFE 29,-

TE 29,-

Flere varianter - spørg din tjener

ESPRESSO DOBBELT SHOT 42,-

ISKAFFE 55,-

CAPPUCCINO 49,-

CAFFE LATTE..... 49,-

AMERICANO COFFEE..... 45,-

Espresso m. kogt vand

VARM KAKAO 49,-

m. flødeskum og drys

1 KOP KAFFE 49,-

m. dagens kage

DAGENS KAGE..... 35,-

Spørg tjeneren

IRISH COFFEE..... 69,-

m. 2 cl whiskey,
brun farin & flødeskum

BAILEY COFFEE..... 69,-

m. 4 cl Bailey

| SPIRITUS |

WHISKEY 3 cl..... 64,-

The Quiet Man, 8 year old Single Malt, Irland

En rigtig god whisky med noter af krydderier,
citrusfrugt, sødme og egetræ.

En helt igennem blød og delikat Single Malt
Irish Whiskey af kun de bedste ingredienser.

ROM 3 cl 64,-

New Grove, Old-tradition Rum - 8 years
Mauritius

En elegant og fyldig, kobberfarvet rom med
delikat duft af tørret frugt, marmelade og
vanilje. Blød, fyldig og intens frugtsmag
efterfulgt af en behagelig eftersmag.

COGNAC 3 cl 64,-

Cognac Lhéraud Cuvée 10. Frankrig

Denne cognac har lagret 10 år på egetræsfade
fra Limousin i Frankrig. Den har en lang og
meget blid smag samt en smuk gylden farve,
fantastisk duft og enestående finish.



Ved køb af en flaske vin
medfølger en kande vand.

Ved køb af et glas vin medfølger et glas vand.

| HUSETS VINE |

Glas 59,-

1/1 FL. 274,-

HVIDVIN

MESTA VERDEJO, Organic, Spanien

Det er en flot hvidvin med klar strågul farve, intens og frisk frugtduft med noter af græs, fennikel og hvid peber, frisk og sprød frugtsmag i fantastisk balance med alkohol og syre samt en blid og behagelig eftersmag.

RØDVIN

VILLA MOLINO, Pinot Noir

Trevenezie I.G.T., Veneto, Italien

Det er en flot vin med klar rubinrød farve med et violet skær, delikat og utrolig frugtig duft af sorte kirsebær og chokolade med noter af krydderier og vanilje, elegant, blød og rund smag med et tilpas syreindhold samt en lang og behagelig eftersmag med et strejf af mandel.



| ROSÉVIN |



MESTA TEMPRANILLO, Rosé Organic D.O. Uclés Castile, Spanien

Vinen er produceret af 100% Tempranillo-druer, der er organisk dyrket i Castile i det centrale Spanien. Det er en flot rosévin med en lys jordbærrød farve samt en intens og frisk frugtduft med noter af blomster. Vinen har en dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafballanceret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.

Glas 55,- 1/1 FL. 274,-

| HVIDVIN |



MESTA TEMPRANILLO, Rosé Organic D.O. Uclés Castile, Spanien

Vinen er produceret af 100% Tempranillo-druer, der er organisk dyrket i Castile i det centrale Spanien. Det er en flot rosévin med en lys jordbærrød farve samt en intens og frisk frugtduft med noter af blomster. Vinen har en dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafballanceret syre samt en frisk og behagelig eftersmag.

Glas 55,- 1/1 FL. 274,-

| BOBLER |



DUC DE FOIX, CAVA BRUT D.O. Cava, Spanien

Vinen har en flot klar, gul farve, en frisk, blød og frugtig smag samt en lang og frugtagtig eftersmag. Det er en vin, der bør serveres afkølet, og som skal drikkes, mens den er ung og i besiddelse af sin friske karakter.

1/1 FL. 358,-

| RØDE VINE |



14 HANDS, Hot to Trot, Red Blend, Washington, USA

Dette røde blend er hovedsageligt produceret af Merlot (ca. 36%), Syrah (ca. 33%), Cabernet Sauvignon (ca. 11%), Petit Sirah (ca. 6%) og Pinot Gris (ca. 5%) samt en lille smule af en række andre druer, der alle er dyrket i staten Washington. Delikat duft af modne kirsebær og te. Blød og rund frugtsmag af sorte kirsebær og blomster med et strejf af krydderier, bløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

1/1 FL. 418,-



VILLA MOLINO Amarone della Valpolicella, Italien

Produceret af 50% Corvina, Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet druer, der er dyrket i Veneto området i Italien. Vinen har været lagret ca. 1½ år på egetræsfade og minimum 6 måneder på flasken inden frigivelsen. Frugtrig duft, fyldig, men samtidig rund og næsten silkeblød smag af modne frugter samt en lang og behagelig eftersmag med noter af krydderier.

1/1 FL. 538,-



SANTA SOFIA Valpolicella Ripasso Superiore, Italien

Produceret af druerne Corvina, Rondinella og Molinara, der er dyrket i Valpolicella-området i Veneto-regionen i Italien. Vinen har været lagret 9 måneder på egetræsfade og 3-6 måneder på flasken inden frigivelsen. Utrolig flot vin med en intens mørk rubinrød farve og elegant duft med noter af krydderier. Harmonisk, fyldig og frugtig smag.

1/1 FL. 478,-



Magma betyder glødende varm og flydende stenmasse, som forekommer under eller i jordskorpen, og hvorfra lava dannes ved afkøling.

VELBEKOMME

Cafe Magma | Gothersgade 7 | 7000 Fredericia | Tlf: +45 75 91 04 05