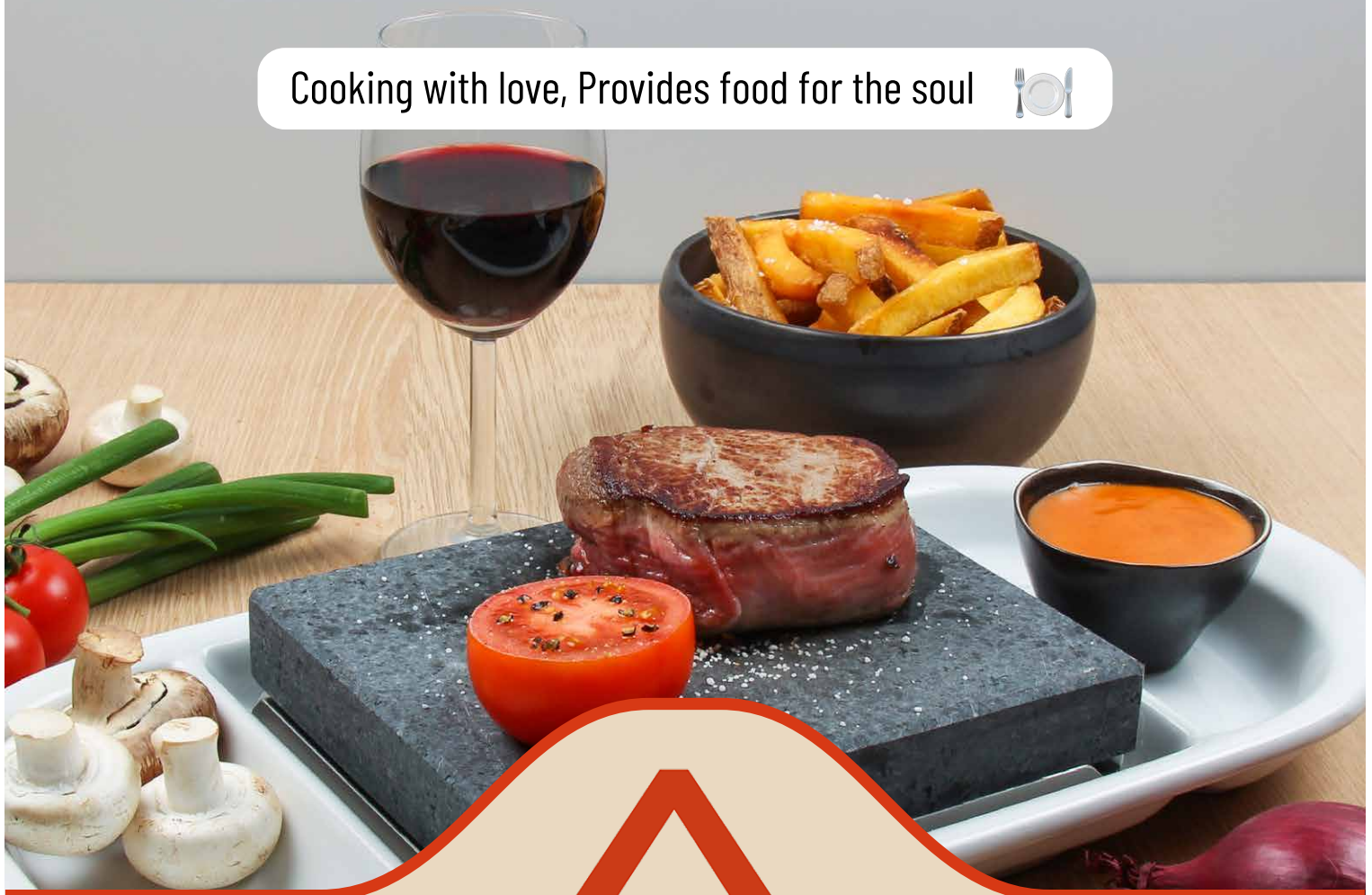


Cooking with love, Provides food for the soul



CAFE MAGMA

www.cafemagma.dk

SNACKS / FORETTER

BRUSCHETTA 69,-

Grillet brød, tomat salsa, olivenolie, hvidløg & grøn pesto.

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

SNACKKURV 99,-

Tempura rejer, krydrede kyllingevinger, sprødstegte løgringe & sød chilisaucé.

Tempura shrimps, spicy chicken wings, crispy fried onion rings & sweet chili sauce.

NACHOS M. KYLLING 89,-

Sprøde tortillachips med kylling & smeltet cheddarost.

Serveres med hjemmelavet tomat salsa, cremefraiche, guacamole, chunky salsa & jalapeños.

Crispy tortilla chips with chicken & melted cheddar cheese.

Served with homemade tomato salsa, sour cream, guacamole, chunky salsa & jalapeño.

GAMBAS AL AJILLO 99,-

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

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

SALATBAR

FRI SALATBAR 145,-

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 64,-

Free salad bar - addition to main course.

1 SKÅL SALAT - TILKØB TIL HOVEDRET 45,-

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 bœf 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 bœf, 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.



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 (OKSEMØRBRAD)

Dansk kødkvæg i verdensklasse. Man kan smage på kødet, at dyrene har haft det godt under opvæksten.
Kildegarden (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 A (beef tenderloin) Marbled, juicy and extremely tasty steak. (Alternative to the very expensive Kobe meat).

225 gr 319,-

KILDEGAARDEN (CHATEAUBRIAND)

Fineste udskæring af oksemørbrad.
*Kildegarden (chateaubriand).
Finest cut of beef tenderloin.*

400gr 539,-

LIMOUSINE (ENTRE CÔTE U. FEDTKANT)

Den bedste bøf og den mest velsmagende kvægrace. Udover en meget høj mørhedsgrad, er smagen helt fantastisk og svær at beskrive.
Limousine (entre Côte without fat edge) The best steak and the tastiest breed of cattle. Besides a very high degree of tenderness, the taste is absolutely amazing and hard to describe.

225 gr 299,-

DANSK (KALVEMØRBRAD)

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

TERES MAJOR (SKULDERMØRBRAD)

Krogmodnet Teres Major fra dansk løsgående kødkvæg. Teres major er en amerikansk udskæring, der skæres fra omkring skulderen. Kødet minder meget om en lille mørbrad, og er stort set lige så mørt. Den hemmelige udskæring er saftig og har masser af smag.

Teres major (shoulder tender) Hook-aged Teres Major from Danish free-range beef cattle. Teres major is an American cut that is cut from around the shoulder. The meat is very similar to a small tenderloin, and is almost as tender. The secret cut is juicy and has lots of flavour.

225 gr 289,-

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

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

TILBEHØR

VÆLG KARTOFFEL - CHOOSE POTATO

Fritter m. urtemayo.
Fries with herb mayo.

Smørstegte kartofler m. urtemayo.
Butter fried potatoes with herb mayo.

VÆLG SAUCE - CHOOSE SAUCE

Bearnaise sauce. Whiskey sauce. Peber
sauce.

*Béarnaise sauce. Whiskey sauce. Pepper
sauce.*

EXTRA DIP 15,-
Mayo. Chilimayo. Urtemayo. Ketchup. Bourbon BBQ. Aioli. Hvidløgssmør. Alm. smør.
Remoulade. Tartar sauce. Cremefraiche. Guacamole. Chunky salsa.

EXTRA SAUCE 19,-
Bearnaise sauce. Whiskey sauce. Peber sauce.
Béarnaise sauce. Whiskey sauce. Pepper sauce.

EXTRA KARTOFTER 45,-
Fritter m. urtemayo.
Fries with herb mayo.

Smørstegte kartofler m. urtemayo.
Butter fried potatoes with herb mayo.

ØVRIGE HOVEDRETTER

NACHOS SUPREME M. KYLLING... 149,-

Sprøde tortillachips med kylling & smeltet cheddarost.

Serveres med hjemmelavet tomat salsa, creme-fraiche, guacamole, chunky salsa & jalapeños.

Crispy tortilla chips with chicken & melted cheddar cheese.

Served with homemade tomato salsa, sour cream, guacamole, chunky salsa & jalapeño.

PASTA M. OKSEMØRBRAD 189,-

Oksefiletstrimler, hvidvin, stegte svampe, tomat salsa, spinat, flødesovs, parmesan, chili & hvidløg.

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

BØFSANDWICH..... 189,-

Hakket sashi oksekød, karamelliserede løg, spejlæg, syltet agurk, ketchup, remoulade, fransk sennep, friterede løg, rødløg, syltede rødbeder & sovs.

Serveres med sprøde fritter & urtemayo.

Minced sashi beef, caramelized onions, fried eggs, pickles, ketchup, remoulade, french mustard, fried onions, red onions, pickled beetroot & gravy.

Served with crispy fries & herb mayo.

FISH 'N' CHIPS 179,-

Torskefilet i hjemmelavet øldej.

Serveres med sprøde fritter, tartar sauce, citron & remoulade.

Cod fillet in homemade beer dough.

Served with crispy fries, tartar sauce, lemon & remoulade.

SASHI BURGER 179,-

Hakket sashi oksekød, signatur dressing, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar ost, bacon & sprødstegte løgringe.

Serveres med sprøde fritter & urtemayo.

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

Served with crispy fries & herb mayo.

SPARERIBS 189,-

Ca. 550 gr. Amerikanske spareribs.

Serveres med sprøde fritter, coleslaw & bourbon BBQ.

Tilberedningstid ca. 20 min.

Approx. 550 gr. American spareribs.

Served with crispy fries, coleslaw & bourbon BBQ.

Cooking time approx. 20 min.

WINGS 189,-

Ca. 550 gr. krydrede kyllingevinger.

Serveres med sprøde fritter, coleslaw & bourbon BBQ.

Approx. 550 gr. Spicy chicken wings.

Served with crispy fries, coleslaw & bourbon BBQ.

WIENERSCHNITZEL 239,-

Wienerschnitzel af kalveinderlår.

Serveres med smørstegte kartofler, dreng, ærter & smørsovs.

Wiener Schnitzel of veal inner thigh.

Served with butter fried potatoes, 'Dreng' peas & butter sauce.

MAGMA KYLLINGEBURGER..... 179,-

Pankopaneret kylling, aioli, salat, rødløg, tomat salsa & bourbon BBQ.

Serveres med sprøde fritter & urtemayo.

Panko bread crumb chicken, aioli, salad, red onion, tomato salsa & bourbon BBQ.

Served with crispy fries & herb mayo.

VEGETAR BURGER 169,-

Plantebøf af sojaprotein, signatur dressing, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar ost, coleslaw & sprødstegte løgringe.

Serveres med sprøde fritter & urtemayo.

Plant beef from soy protein, signature dressing, lettuce, red onions, tomato, pickles, cheddar cheese, coleslaw & crispy fried onions rings.

Served with crispy fries & herb mayo.

BØRN

NACHOS M. KYLLING89,-

Sprøde tortillachips med kylling & smeltet cheddarost.

Serveres med hjemmelavet tomat salsa, cremefraiche & guacamole, chunky salsa.

Crispy tortilla chips with chicken & melted cheddar cheese.

Served with homemade tomato salsa, sour cream, guacamole & chunky salsa.

SPARERIBS89,-

Serveres med sprøde fritter & ketchup.

Served with crispy fries & ketchup.

CRISPY CHICKEN WINGS89,-

Serveres med sprøde fritter & ketchup.

Served with crispy fries & ketchup.

DESSERT

CREME BRÛLÉE79,-

Klassisk fransk dessert med sprød top & cremet fyld.

Classic French dessert with crispy top & creamy filling.

STRACCIATELLA84,-

Chokoladeskål med 3 kugler italiensk stracciatella is, flødeskum & chokoladesovs. Serveres med frisk frugt.

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



KOLDE DRIKKE

SODAVAND 25 cl......32,-
Coca Cola. Cola Zero. Sprite. Fanta. Schweppes Lemon

SØBOGAARD 25 cl......32,-
Hyldeblomst. Appelsin. Jordbær

RAMLÖSA ORIGINAL 33 cl......49,-
Med brus

RAMLÖSA CITRUS 33 cl......49,-
Med brus

ET GLAS JUICE.....25,-
Æble. Appelsin

KANDE VAND.....35,-

ET GLAS VAND.....15,-

COCIO CHOKOLADEMÆLK 24 cl.45,-

ALKOHOLFRI ØL 33 cl......49,-
Carlsberg Nordic



ØL

TUBORG CLASSIC

Stor 60 cl.	75,-
Mellem 40 cl.	65,-
Lille 25 cl.	55,-

CARLSBERG PILSNER

Stor 60 cl.	75,-
Mellem 40 cl.	65,-
Lille 25 cl.	55,-

GRIMBERGEN DOUBLE

Stor 50 cl.	89,-
Lille 33 cl.	75,-

KRONENBOURG 1664 BLANC

Stor 50 cl.	89,-
Lille 33 cl.	75,-

JACOBSEN IPA

Stor 50 cl.	95,-
Lille 40 cl.	79,-

FLASKEØL / DANSKE SPECIALØL FRA HVIDE SANDE BRYGHUS



FYRET LYS HVEDE 50 cl 95,-

Lyngvig Fyr er det sidst-byggede fyrtårn langs den jyske vestkyst og blev bygget tilbage i 1906. Fyret er en mildt humlet, lys hvedeøl – Weissbier på 5 % alc.



VIKING DARK BROWN ALE 50 cl 95,-

Øl eller Alu, som vikingerne kaldte det, spiller en stor rolle i vores fremstilling af de barske, danske vikinger.

Vikingetiden vidner om en udbredt øl- og drikkekultur, og den nordiske mytologi og sagafortælling beretter om tidens drikkevaner. Der blev drukket til hverdag og fest, før kamp og efter kamp, i livet og i døden, hvor valkyrierne bød de dræbte krigere på drikkehorn fulde af øl i Odins hal.

Denne kraftige og mørkristede Dark Brown Ale er humlet med Cascade.



WESTCOAST PALE / RED ALE 50 cl 95,-

Westcoast er en hyldest til den smukke og samtidig barske jyske vestkyst. Brygmesteren er født og opvokset i Hvide Sande, og idéen var at lave en øl med lokale ingredienser i og skibet på etiketten har tilmed tilhørt brygmesterens far. Øllet er tilsat hyben og marehalm, som nænsomt er plukket i klitterne ved Vesterhavet. Den specialristede malt og hybenskallerne giver øllet en flot, orange/gyldenrød farve. Hybene og marehalmen er også med til at give øllet sødme og sammen med bitterheden fra humlen, er her en dejlig frisk og kompleks Pale/Red Ale



GRILL DRYHOPPED SIMCOE IPA 50 cl 95,-

GRILL er en lys og frisk I.P.A. Tørhumlet med amerikansk Simcoe humle, som giver øllet en let bitterhed og masser af aroma, af fyrnål, citrus og passionsfrugt. GRILL er en hyldest til de mænd og kvinder, der står foran grillen og kæmper i røg og os, for den gode smag. ABV: 5,2 %

BOBLER



Cava Nit Del Foc Brut Spanien fl. 329,-

Cava Nit Del Foc Brut har en klar lys gul farve med grønne nuancer og meget små delikate bobler. I duften anes aromaer af pære og æble samt lime og hvide blomster. Smagen er frisk med en meget velintegreret syre, der efterlader en lang og elegant blomstersmag.

TØR  SØD



Castello del Poggio Brachetto Rose, Italien fl. 329,-

Castello del Poggio, Brachetto Asti Rosé, Piemonte DOC har en lys rubinrød farve. I duften anes en behagelig og liflig duft af roser og moskus. Smagen er harmonisk og sødmefyldt, frisk og delikat frugtrig.

TØR  SØD



HVIDVINE



HUSET'S Praeclarus Sauvignon Blanc IGP Frankrig gl. 65,- fl. 299,-

Farven er let gylden grønlig med let tropisk bouquet med noter af umodne grønne pære, noter af hyldeblomster og stikkelsbær. Smagen indeholder frisk syre, lime og flintet smag af stenfrugter.

TØR    SØD



CAFE MAGMA ANBEFALER The Tracer Riesling Tyskland fl. 349,-

The Tracer Riesling har en gylden gul farve. I duften er den frisk og frugtrig med et strejf af lime og grapefrugt. Smagen er ligeledes frisk med en blød syre og lang eftersmag.

TØR    SØD



Famille Bougrier Vouvray AOP, Frankrig gl. 75,- fl. 379,-

Vouvray har en fantastisk elegance og friskhed, der ledsages af moden frugt i ganen med et strejf af honning og abrikos.

TØR    SØD



Boschendal 1685 Range Chardonnay Sydafrika fl. 399,-

Denne vin har en stor aroma og bouquet, der kombinerer citron, kanel, muskat med en frisk citrus og en rig tropisk frugt i smagen. Meget velafbalanceret, blød med smøragtig karakter, der stammer fra egetræsfadlagringen, fuldender smagen med stor rundhed.

TØR    SØD

ROSÉVINE



Minini Vino Rosato Rosé Italien gl. **65,-** fl. **299,-**

Vino Rosato er lavet af en kombination af druer fra det centrale Italien og Sicilien og har en perfekt kombination af friskhed og karakter. Vinen har en intens farve og en fyldig og frugtagtig smag med strejf af blomster.



Famille Bougrier Rosé d'Anjou AOP Frankrig fl. **349,-**

Blandingen af traditionelle druer (Gamay og Grolleau) giver en kraftig farve og yderst behagelige aromaer af jordbær og hindbær, en blød og rund frugtsmag. En smule sødme i denne vin afbalanceres perfekt af en forfriskende tøre og lang finish af søde kirsebær.



RØDVINE



HUSET'S Praeclarus Merlot, Frankrig gl. 65,- fl. 299,-

Flot rubinrød farve – God bouquet af mørke bær og modne kirsebær, let røget smag med mørke bær, flot fylde og aromatiske krydderier. Velegnet til pastaretter, kødretter, oste samt krydret vegetarretter.



CAFE MAGMA ANBEFALER Casato di Melzi Primitivo IGT Italien gl. 75,- fl. 349,-

Farven er rubinrød. Bouqueten er intens med en meget lang eftersmag. Smagen er kraftfuld, fyldig, lang og med en dvælende eftersmag.



Monte Zovo Ripasso Superiore DOC, Italien fl. 478,-

Farven er rubinrød med granatrøde stråler. Aromaen indeholder modne frugter, kirsebær, blomster, tørret frugt, krydderier, vanilje og kanel. Smagen er frugtrig med noter af vanilje og behagelig blød tannin.



Zin-Phomaniac Lodi Zinfandel, Californien fl. 499,-

Med fristende aromaer af mørke kirsebær, brombær og krydderier er Zin-Phomaniac en kompleks og fyldig vin med en saftig og ligefrem smag af modne blå frugter og mørk halvsød chokolade. Et kys af vanilje og et strejf af brunt bagekrydderi tilføjer dybde til den lange og tilfredsstillende smag.



Quiot Chateauneuf-du-Pape Rouge, Frankrig fl. 649,-

Alle vinene tappes på de særlige flasker med præg. Disse flasker må kun benyttes af vindyrkere i Chateauneuf-du-Pape, der tapper deres vine på ejendommen. Chateauneuf-du-Pape Rouge har en dyb rød farve og en aroma af modne mørke bær og krydderier. Smagen er blød og vedvarende med god fylde.



DRINKS OG SPIRITUS

GIN HASS	89,-	CUBA LIBRE (ROM & COLA)	89,-
BLUE LAGOON	89,-	GIN & TONIC	89,-
		ASTRONAUT	89,-



Glen Silver Old Malt Whisky 12 Years (Skotland) 4 cl. 89,-

Denne 12 års pure malt whisky fra det smukke, frodige Skotland, byder på store smagsoplevelser for både nybegyndere, for såvel som whisky kendere. Farven er gulrød og duften byder på citrus, sød malt og eksotiske frugter, især ananas. Egetræsfadene frembringer en lokkende duft af vanilje og nøddeagtige noter med ristet havre. Smagen er nærmest cremet, slikeblød og frugtrig. Hvide ferskner, pocheret pære i vanilje sirup og marcipan er blot nogle af smagsoplevelserne.



Reviseur Vsop Cognac (Frankrig) 4 cl. 89,-

Single Estate Cognac, Petite Champagne
Reviseur er en Single Estate Cognac fra Le Maine Drilhon i Petit Champagne i hjertet af cognac distriktet, kun 38 km sydøst for byen Cognac.
Der er tale om en helt unik cognac, da Single Estate Cognac betyder at alt i hele processen, at fremstille cognac, foregår på selve vingården Le Maine Drilhon.



Ron Relicario Supremo Rom 15 Years (Den Dominikanske Republik) 4 cl. 89,-

Relicario Supremo rom, er et fint eksempel på Den Dominikanske Republiks stolte rom tradition; Dets fire grundlæggende produktionstrin: sukker-rørsproduktion, destillations- og lagringsprocessen samt selve blandingen. Kombination af disse processer giver rommen sin helt unikke egenskaber og identitet.

KAFFE M.M.

ALM. KAFFE	29,-	VARM KAKAO	55,-
TE	29,-	m. flødeskum & drys	
Flere varianter - spørg din tjener		1 STYKKE NØDDETÆRTE	59,-
ESPRESSO DOBBELT SHOT	45,-	m. en kop kaffe	
ISKAFFE	65,-	KAGE (NØDDETÆRTE)	39,-
CAPPUCCINO	55,-	IRISH COFFEE	79,-
CAFFE LATTE	55,-	m. 2 cl. whiskey, brun farin & flødeskum	
AMERICANO COFFEE	49,-	BAILEY COFFEE	79,-
Espresso m. kogt vand		m. 4 cl. Bailey	





CAFE MAGMA

VELBEKOMME

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

Oplysning om allergener: Ved spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser i vores mad/retter, kontakt vores personale.

Do you have any questions regarding food allergies and/or intolerances please do not hesitate to contact our staff.

www.cafemagma.dk