

Menukort

mad ud af huset . festarrangement



Velkommen til Café Oldfruen

Vi håber, at I vil føle jer godt tilpas hos os, hvad enten I sidder på vores udendørs terrasse eller i vores hyggelige restaurant- og selskabslokale.

Husk dit bordnr.
ved betaling.
Vi splitter dvs.
ikke regninger.

Indhold

Søde retter og ost	4
Frisksmurt smørrebrød	5
Lette retter	6
Lune retter	7
Tilbud - smørrebrød	8
Drikkevarer	9
Fadøl	11
Flaskeøl	12
Specialøl på flaske	13
Alkohol frit	14
Oldfruens vinkort	15

HOS OLDFRUE TILBYDER VI OGSÅ:

Mad ud af huset	19
Sammensæt selv din carvery	20
Brunch og kolde anretninger	21
Skal vi holde din fest	22



Om Oldfruen

I Danmarks sydlige perle, Marielyst, ligger Oldfruen. Med en af Danmarks bedste sandstrande som nabo og kilometervis af frodige naturområder er det ikke underligt, at værtsparret valgte at puste liv i deres drøm netop her.

Oldfruen er opført i 2008 af Tinna og Dan Kobbernagel, der selv har været med til at slå de første søm i og skabt tegningerne til hvad der til sidst skulle blive til deres begges hjertebarn. Oldfruen er gennem årene blevet til mere end hvad både Tinna og Dan havde turde håbe på. Hvad der startede som en drøm er med tiden blevet til en realitet og det har da også vist sig i de tilbygninger og opgraderinger der er kommet gennem de seneste år. Det der skulle have været et simpelt udlejningskoncept er i dag blomstret op til at være et mødested for lokale, såvel som et hav af besøgende langvejs fra, med restaurant, café, selskabslokaler, mødelokaler og arrangementer og events i massevis. Navnet "Oldfruen" kommer af, at Tinna har arbejdet som oldfrue i 15 år både i Danmark og Caribien, hvor hun har klaret alt lige fra rengøring, børnepasning, servering og madlavning til de kongelige. Alt sammen evner og færdigheder der skinner igennem i hendes dagligdag her på matriklen.

Det vil være familien Kobbernagel selv, I vil møde når I besøger Oldfruen, da vi udover kompromisløs kvalitet i byggeriet prioriterer service ekstremt højt og derfor til enhver tid står parat til at yde jer personlig service. Skulle Tinna stå i køkkenets hede og kreere jeres frokost når I ligger vejen forbi os, bliver I aldrig snydt for smil og godt humør af vores hold af servicemindede personale, der alle er uundværlige for hverdagen på Oldfruen. Her i blandt er datteren Lærke der, selvom hun kun var små 8 år da byggeriet gik i gang, altid har været fast inventar - og er som regel altid at finde mellem de fyldte borde i restauranten. Byggeriet er opført på en skøn naturgrund med græs, blomster og hyggelige detaljer i alle kroge og hjørner, for selvom vi ligger midt i byen, synes vi, I skal være jer tæt på den danske natur, føle jer godt til rette og hygge jer optimalt, når I sidder og kigger ud.

OLDFRUE V/ TINNA, DAN & LÆRKE KOBBERNAGEL Ser meget frem til at se jer på Marielyst og byde jer velkommen som gæst eller høre fra jer hvis I ønsker yderligere information om arrangementer, mad ud af huset eller noget helt tredje.

Med udsigt til en fantastisk oplevelse

Søde retter, ost og varme drikke

SØDE RETTER

2 stk. pandekager med hjemmelavet is	55,-
Pandekage per stk. med sukker el. syltetøj	20,-
Dagens kage (Spørg din tjener)	45,-

OST

Gl. ost på franskbrød eller rugbrød, fedt eller smør med sky og rå løg	54,-
--	-------------

Mellemlagret ost på franskbrød eller rugbrød, fedt eller smør	54,-
---	-------------

Ostetallerken 3 slags ost med div.	85,-
---	-------------

Brieost med brødchips	55,-
-----------------------------	-------------

VARME DRIKKE

Chailatte, Cappuccino, Cafe Latte, Espresso, Varm kakao	42,-
Kaffe el. Te	35,-
Kande kaffe el. Te	60,-
Irish Coffee Dobbelt Whisky	65,-

Frisksmurt smørrebrød

FRIT VALG	46,-
Ønskes i lux udgave	65,-

- Sildemad med løg og kapers
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Fiskefilet med rejer og mayonnaise **+ 12 kr. / + 15 kr.**
- Cremet hjemmelavet tunsalat med grønt
- Hjemmelavet varmrøget laksesalat med kapers
- Æg med sild og mayonnaise
- Æg med rejer, mayonnaise og citron
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon
- Æg med bacon og mayonnaise
- Hjemmelavede frikadeller med agurkesalat og rødkål
- Leverpostej med bacon og agurkesalat
- Flæskesteg med rødkål og agurkesalat
- Spegepølse med remoulade og ristede løg
- Rullepølse med rå løg og sky
- Rullepølse med italiensk salat
- Skinke med italiensk salat
- Skinke med røræg
- Dyrlægens natmad med rå løg og sky
- Roastbeef med remoulade, ristede løg, agurkesalat og høvlet peberrod
- Æg og tomat med mayonnaise
- Kartoffelmad med mayonnaise og ristede eller rå løg (i sæsonen)
- Avocado med mozzarella og tomat
- Tomat med mayonnaise og grønt

Lette retter

- Sandwich..... **95,-**
vælg mellem kylling & bacon med karry dressing, avocado med mozzarella & tomat eller hjemmelavet frikadeller med rødkål, agurkesalat & remoulade.
- Laksesandwich med salat, tomat, asparges, agurk og dijoncreme **105,-**
- Roastbeef med to spejlæg, bløde løg på ristet franskbrød **97,-**
- Skinke med to spejlæg på ristet franskbrød **86,-**
- Rejer med mayonnaise og citron på ristet franskbrød **109,-**
- Tatar med rå løg, pickles, peberrod, kapers og rå æggeblomme (spørg efter tilgængelighed) **79,-**
- Oldfruens grønne salater: vælg mellem kylling, tun, varmrøget laks eller rejer **95,-**
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon på ristet franskbrød **89,-**
- Varmrøget laks (hjemmerøget) pyntet med rejer, citron, limes dressing og brødchips **149,-**
- Røget laks med røræg og asparges på ristet franskbrød **95,-**
- Vegetarburger **95,-**

DIVERSE

- Hjemmelavet hønsesalat i 250 g bæger **55,-**
- Hjemmelavet varmrøget laksesalat i 250 g bæger **63,-**
- Bacon **pr. stk 10,-**

Lune retter

- Oldfruens frokosttallerken med kolde og lune ting, samt ost inkl. brød og smør **179,-**
- Pariserbøf på ristet franskbrød med hakkede løg, kapers, rødbede, pickles, peberrod og rå æggeblomme **139,-**
- Æggekage pyntet med bacon, tomater og grønt samt rugbrød og smør **99,-**
- Biksemad med spejlæg, rødbeder, rugbrød og smør **109,-**
- Hakkebøf med spejlæg, rødbeder og bløde løg samt rugbrød.... **129,-**
- Stjernesnud, med en kogt og en stegt fisk, på ristet franskbrød pyntet med mayonnaise, asparges, rejer, kaviar, tomat, agurk og citron **129,-**





TILBUD

2 STK. VALGFRI SMØRREBRØD

Inkl. en lille fadøl/flaskeøl,
et glas husets vin eller en sodavand
(specialøl ikke inkluderet)

KR. 135,-*

alkoholfrie
alternativer
muligt!

Andre drikkevarer muligt mod tillæg

Isvand
25,-



Drikkevarer

Sodavand

Appelsinvand, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Lemon, Coca Cola,
Coca Cola Zero, Tonic

Flaske (25cl) 35,-

Vand

Ramlösa Premium Original (med brus) med eller uden citrus

Flaske (33cl) 35,-

Kildevand (uden brus)

Flaske (0,5l) 28,-

Postevand

Kande (1l) 25,-

Saft

Økologiske safte fra Møns Bryghus - vælg mellem hyldeblomst,
rabarber

Flaske (27,5cl) 54,-

Iste

Fuze Tea Peach

Flaske (40cl) 43,-

Fadøl

Andre kolde drikke

Juice - appelsin eller æble

Glas **23,-**

Mælk

Glas **23,-**

Kakaodrik

Brik (200ml) **15,-**

Frisk frugt smoothie

Glas **60,-**

Frisk frugt milkshake

Glas **60,-**

Iskaffe

Glas **55,-**

Cider (spørg for sortiment)

Flaske el. dåse **45,-**

Spiritus

Snaps og bitter m.m. (spørg for sortiment)

Svinger (2cl) **37,-**

Tuborg Classic 4.6%

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

(Middagsretter med kød, fisk og fjerkræ eller til danske oste.)

STOR LILLE

..... **55,- 40,-**

Carlsberg Nordlyst 2.5%

En forfriskende pilsner med 2.5% alkohol, brygget på nøje udvalgte humlesorter, der tilføjer en let tropisk frugtighed, friske fyrretræsarter og sprød citrus.

STOR LILLE

..... **55,- 40,-**

Grimbergen Double Ambrée 6.5%

Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed. Smagen er blød og rund med en let brændt eftersmag.

(Asiatisk mad, marineret svinekød, rødkitoste og velmodne skæreoeste.)

STOR LILLE

..... **65,- 45,-**

Kronenbourg 1664 Blanc 5%

Hvedeøl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mundfylde med både elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed.

(Sushi, fyldige salater og let sommermad.)

STOR LILLE

..... **65,- 45,-**

Flaskeøl

Grøn Tuborg 4.6%

Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efterbitterhed. Den er gylden med hvidt skum med duft af blomster og korn.

(Lette retter, salater og frokostbordet, men også krydrede asiatiske retter.)

Flaske (33cl)..... **42,-**

Tuborg Classic 4.6%

Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Den lyse farve krones af elfenbensfarvet skum, og duften er frisk.

(Middagsretter med kød, fisk og fjerkræ eller til danske oste.)

Flaske (33cl)..... **42,-**

Carlsberg Pilsner 4.6%

En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød - næsten som duften af Danmark.

(Det danske køkken, grøntsagssupper, fiskeretter og stegt kød.)

Flaske (33cl)..... **42,-**

Rød Tuborg 4.3%

Rød Tuborg var den allerførste øl, Tuborg bryggede til danskerne. Hver gang vi tager en tår af den mørke, fyldige øl, er det som at tage en rejse tilbage til rødderne. En øl fyldt med historie, stolte traditioner.

(Klassiske lune frokostretter og middagsretter, linstegte sojamarinerede retter, ovnbagte rodfrugter.)

Flaske (33cl)..... **42,-**

Gamle Carlsberg Porter 8.2%

Smagen er sødmefuld med en snert af tør efterbitterhed. Duften er kraftig med noter af lakridsrod, kaffe og bitter chokolade.

(Smørrebrød med kødpålæg eller til klassiske danske hverdagsretter med stegt kalv eller flæsk.)

Flaske (33cl)..... **42,-**

Specialøl på flaske

Jacobsen Brown Ale 6.0%

Denne mørke ale er inspireret af de nordengelske brown ales, som Carl Jacobsen studerede på sin rejse til England og Skotland i slutningen af 1860'erne. Smagen er fyldig og sødmefuld med noter af karamel og kaffe.

Flaske (33cl)..... **47,-**

Jacobsen Yakima IPA 6.5%

En frisk øl med et godt bid af humle og en god efterbitterhed. Øllet er lavet på fire humletyper fra Yakima Valley, der tilsammen giver dem aromatiske bitterhed med noter af tropiske frugter.

Flaske (33cl)..... **47,-**

Brooklyn The Stonewall Inn IPA 4.6%

En India Pale Ale lavet til alle, brygget med noter af grapefrugt og lys citrusskal.

Flaske (33cl)..... **47,-**

Grimbergen Blonde 6.7%

Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance. Fylden er rund, frisk og læskende.

(Braiseret og ovnstegt svinekød og kylling, sandwich med fed fisk eller salater med rejer og skaldyr.)

Flaske (33cl)..... **47,-**

Alkoholrit

Øl

Carlsberg Nordic Gylden Bryg 0,0%

Nordic Gylden Bryg er en klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag. Duften er frisk og mild med noter af aromahumle.

(Smagsfuldt alkoholfrit alternativ til de fleste frokostretter og andre lette retter.)

Flaske (33cl) 42,-

Brooklyn Special Effects 0,4%

Brooklyn Special Effects er læskende med stor humlekarakter og eftersmag. (Alkoholfri specialøl perfekt til dig, der elsker duften af humle.)

Flaske (33cl)..... 49,-

Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfri 0,0%

1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som almindelig Blanc. (Alkoholfri specialøl perfekt til hverdagen.)

Flaske (33cl)..... 49,-

Hvidvin

Villa Huesgen, Riesling, Tyskland

Alkoholfri Riesling fra Mosel med sprøde grønne æbler, saftig lime og et opfriskende mineralsk islæt. Elegant, livlig og harmonisk – perfekt både som aperitif og madledsager.

GL. FL.
65,- 268,-

Rosévin

Divin, Rosé, Frankrig

Livlig og sprød alkoholfri rosé med indbydende røde frugtaramaer og et strejf af citrus. Skøn i sommervarmen, såvel som middagsbordet.

GL. FL.
65,- 268,-

Rødvin

Spørg for sortiment

GL. FL.
65,- 268,-

Oldfruens vinkort



Velkomst & Bobler:

Codorníu, 1551 - Cava Brut, Catalonien, 20 cl., Spanien

Klar, flot og festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning toast og måske mest af alt imponerende flotte

og integrerede bobler..... GL. 60,-

Cala del Mar - Moscato Blanc, Valencia, Spanien

Frisk, imødekommende og let perlende. Vinen er lavet på Moscato-druer så den har en meget behagelig sødme men fremstår stadig dejlig frisk.

GL. FL.
55,- 235,-

Cala del Mar - Moscato Rosé, Valencia, Spanien

Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin..... GL. FL.
55,- 235,-

Hvidvin:

Wildeberg, Wild House - Chenin Blanc, Sydafrika, Western Cape, Franschhoek

Sydafrikansk hvidvinsperle med blød, frugtrig karakter og en ren citruspræget eftersmag.

GL. FL.
65,- 268,-

Pale Ink, Riesling - Columbia Valley, Washington State, USA

Rank og ren Riesling, hvor klassisk blid sødme forenes med en forbilledlig, rank frugtsyre. Fine noter af hvide ferskner og mandariner

GL. FL.
70,- 278,-

Oldfruens vinkort

Maison Louis Jadot, Chablis - Cellier du Valvan, Bourgogne, Chablis, Frankrig

Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, og meget frisk hvidvin til østers og hvid fisk. **Fl. 428,-**

Rosévin:

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault, Frankrig

Halvtør frisk rosévin med bouquet af Sarte sommerbær og med en frugtrig smag.

	GL.	FL.
.....	65,-	268,-

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire, Frankrig

Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish. Let sødmefuld.

	GL.	FL.
.....	70,-	278,-

d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence, Frankrig

Ungdommelig, frisk, en superlækker økologisk klassisk Provence rosé. Fantastisk til sommerens mange retter. **Fl. 298,-**

Oldfruens vinkort



Rødvin

Stone Peak, Zinfandel, Central Valley, USA

Blød og fyldig rødvin med nuancer af anis, brombær og peber.

	GL.	FL.
.....	65,-	268,-

Pete's Pure - Shiraz, Australien

Det er bestemt den røde frugt, der driver vinen men den fine tannin giver den struktur, en god Shiraz også skal besidde. En Shiraz til den elegante side med høj syre og generøs længde.

	GL.	FL.
.....	70,-	288,-

Tommasi, Ripasso - Palanca, Veneto, Italien

Intens dyb mørkerød vin. Bouqueten er frisk og frugtrig med et strejf af modnede bær. Smagen er blød og fyldig, uden at blive tung.

De dominerende nuancer er blommer, rosiner, kirsebær og et hint af valnødder. **FL.378,-**



Oldfruens vinkort

Dessert & Portvin

Voület Casorzo, Fracchia, Piemonte, Italien

Frisk, indbydende og let sød vin, som er frizzante. En "Rød Asti"

	GL.	FL.
.....	60,-	395,-

Menade, Sauvignon Blanc - Dulce, Rueda, Spanien

Bouqueten er aromatisk med noter af eksotiske frugter. Smagen er delikat sødmefuld – atter med eksotiske påmindelser, og en næsten glycerinagtig fedme, alt sammen understøttet af en fin, forfriskende syre. Så skøn

	GL.	FL.
.....	65,-	450,-

Christophe Marin, Maury, Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankrig

Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpakkede duft og smag af blommer, lakrids, svesker og kandiserede frugter. Prøv den til Dessert og Ost. En oplevelse du ikke bør snyde dig selv for.

	GL.	FL.
.....	75,-	475,-

Warre's, Otima Colheita, Douro, Portugal

Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. I smagen er den kræffuld og cremet, med påmindelser om figner, rosiner og vanille. Eftersmagen er lang, rank og forfriskende

	GL.	FL.
.....	80,-	550,-

Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro, Portugal

Indsmigrende næse med et strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.

	GL.	FL.
.....	65,-	450,-

Mad ud af huset

MIN. 10 KUVETER OG MIN. 2 RETTER.

Bestilles 2 dage før.



Forret

Rejecocktail	59,-
Tarteletter m. skinkefyld	35,-
Varmrøget laks pyntet m. rejer, limes dressing og brødchips	79,-
Tarteletter m. høns i asparges	38,-
Fylde crossaint m. hønsesalat m. bacon el. krabbesalat m. rød grape	39,-

Hovedret

Kalvefilet m. ovnbagte grønsager, små smørstegte persille kartofler, rødbedesalat	189,-
Gl. Dags oksesteg m. glaseret perleløg, grønsager, tyttebær, hvide kartofler, waldorfsalat, skysauce og surt.....	189,-
Oksemørbrad m. små krydderkartofler, broccolisalat, porrebacon timbale og ½ tomat fyld med pebberodscreme	239,-
Kamsteg royal m. flødekartofler, mormorsalat, surt og tomatsalat m. basilikum og feta	159,-
Marineret kylling bryst m. flødekartofler, broccolisalat og Oldfruens pastasalat	169,-

Dessert

Frugtsalat m. råcreme	59,-
Citronfromage	35,-
Æbletærte m. vanillecreme	32,-
2x ost med pynt	49,-
Brie m. druer	35,-
Chokolademousse og crème brûlée.....	65,-
Cheesecake.....	55,-

Sammensæt selv din carvery

MIN. 10 KVERTER

Sammensæt selv din egen carvery menu, dit kolde frokostbord eller vælg en 3-retters menu ud fra vores À la carte menu m.m.

KØD (150 G. PR. PERSON)

- Oksefilet pr. kuvert **65,-**
- Glasseret skinke pr. kuvert
..... **45,-**
- Kamsteg royal pr. kuvert
..... **40,-**
- Mar. kyllingebryst pr. kuvert
..... **45,-**
- Oksemørbrad pr. kuvert
..... **125,-**
- Kalvefilet pr. kuvert **75,-**

TILBEHØR a 30 kr. pr. Kuvert

- Blomkålssalat m. søde ærter
- Porre-bacon timbale
- Marinerede bønner
m. bacon + løg
- Grøntsagstærte
- Ovnbagte grøntsager
- Broccolisalat
- Tomatsalat m. basilikum,
feta og rødløg
- Oldfruens grønne salat

TILBEHØR a 18 kr. pr. Kuvert

- Sovs
- Madbrød

TILBEHØR a 30 kr. pr. Kuvert

- Flødestuvet kartofler
- Små smørstegte
persillekartofler
- Små krydderstegte kartofler
- Bagt kartoffelmos
m. gorgonzola
- Bagt kartoffelmos
m. dijonsennep og purløg
- Kold kartoffelsalat
m. cremefraiche
- Kold kartoffelsalat m. kapers
og parmesanost

Tilbehør a 25 kr. pr. Kuvert

- ½ tomat fyldt med peber-
rodscreme
- Bagt tomat m. timian
- Coleslaw
- Oldfruens pastasalat
- Mormor salat
- Rødbedesalat med peberrod

Brunch og kolde anretninger

Brunch - MIN. 10 KVERTER

Rundstykker, rugbrød, marmalade, 2 slags ost, pålægsfad, frugtfad, scrambled eggs, pølser, bacon pandekager, smør. **KR. 169,-**

Tilkøb til brunch:

- Sild **10,-**
- Rg laks **30,-**
- Varm leverpostej **17,-**
- Hashbrown **15,-**
- Tebirkes **15,-**
- Små smørcrossainter... **15,-**

Platter (kan bestilles enkeltvis)

Pris er ekskl. brød og smør

Pris pr. Person **KR. 159,-**

Kold anretning - MIN. 10 KVERTER OG MIN. 5 RETTER.

Sammensæt selv din menu

- Marinerede sild, æg, tomat **18,-**
- Kryd sild, æg og tomat **18,-**
- Karry sild, æg og tomat **18,-**
- Friske rejer m. mayo og citron **50,-**
- Varmrøget laks m. rejer og limes dressing **79,-**
- Røget laks m. røræg **39,-**
- Fyldt croissant m. hønsesalat og bacon..... **39,-**
- Brød, fedt og smør **25,-**
- Lun fiskefilet m. remo og citron **18,-**
- Tarteletter m. skinkefyld **35,-**
- Tarteletter m. høns i asparges **42,-**
- Lune mørbradbøffer m. bløde løg og champignon **44,-**
- Lun leverpostej m. champignon og bacon **25,-**
- Lun grøntsagstærte **25,-**
- 3x lune eller m. surt **25,-**

Bestil min.
10 kverter
min. 2x kød
& 4x tilbehør



Skal vi holde din fest?



HUSK
Minimum
20 personer

- Lækre lokaler
- Kaffe og te
- 3-retters menu
- Natmad





Tak for besøget,
og på gensyn...