

MENUKORT



Velkommen til Café J i Esbjerg

Her mødes vores passion for god mad og hyggelig atmosfære. Vi befinder os i den gamle Tovværksfabrik, som har efterladt sit præg på bygningen og området omkring. Vi glæder os til at byde jer velkommen i vores restaurant, som rummer meget historie.

Café J blev grundlagt med en simpel vision; nemlig at skabe et sted, hvor mennesker kan samles og nyde et lækkert måltid i afslappede omgivelser. I vores restaurant er der plads til alle. Her kan børnefamilien nyde mad efterfulgt af sjov i legerummet. Der er også plads til romantiske middage og plads til vennerne såvel som kollegaerne. Mulighederne er mange i vores store lokaler.

Menuen er sammensat af friske råvarer, der afspejler vores kærlighed til de traditionelle smagsoplevelser. Vores dedikerede og engagerede team er her for at tilbyde dig den bedste service. Vores kokke tilbereder velsmagende retter fra bunden, og vores betjening er altid opmærksom. Vi er her, for at give dig en mindeværdig oplevelse.

Hos Café J møder du den varme elegance - det er en oplevelsesrestaurant med god atmosfære og autentisk mad. Nyd din mad og tag et kig i vores interessante restaurant.

Velbekomme

BRUNCH:

ALLE DAGE KL. 11.00 - 14.00

Brunch for voksne

Røræg m. stegt bacon, pølser, yoghurt med müsli.
smør, ost, røget laks, tunmousse, avocado, grovbrød, franskbrød,
pandekager med sirup og Nutella
+ frisk frugt (dagens udvalg) og dagens lille kage 159,-

Brunch for børn (under 12 år)

Røræg m. stegt bacon, cocktailpølser, ostehaps, pandekager med
sirup og Nutella + frisk frugt (dagens udvalg)
serveres med franskbrød..... 98,-

Vælg mellem appelsin- eller æblejuice, eller kaffe

Omelet

Lækker omelet m. cremet feta, frisk spinat og saftige tomater 119,-

Omelet

Lækker omelet m. sprød bacon, friske tomater og lækker mozzarellaost. 119,-

FORRETTER:

Rejecocktail

Serveres med salat, cherry tomat, agurk, rød dressing, kaviar, brød og smør 74,-

Hvidløgsbrød

Serveres med smeltet cheddar, parmesanost og varme cherry tomater 64,-

Letrøget laks

Serveres med pesto, løg, cherry tomat, parmesanost, brød og hvidløgs-mayonnaise 74,-

Tigerrejer

Hvidløgsmarinerede tigerrejer.

Serveres med parmesanost, løg, cherry tomat, brød og smør 74,-

Bruchetta

Grillet brød med tomat, ost og hvidløgs-mayo 64,-



FROKOST:

ALLE DAGE 11.00 - 15.30

1. Oksefilet 200g

Grillet oksefilet, Café J pommes og whiskysauce.

Serveres med grøntsagsspyd 194,-

2. Frokostburger

Grillet hakkebøf, ost, serveret på burgerbolle smurt med mayonnaise, mixed salat, tomat, agurk, rødløg og burgerdressing.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 139,-

3. XL Frokostburger

2x200 g. grillet hakkebøf, ost, serveret på burgerbolle, smurt med mayonnaise, mixed salat tomat, agurk, rødløg og burgerdressing.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 169,-

4. Kyllingburger

Grillet Kyllingebryst, serveret på burgerbolle smurt med mayonnaise, mixed salat, tomat, agurk, rødløg og BBQ-dressing.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 129,-

5. Kyllingebryst

Grillet kyllingebryst, Café J pommes og bearnaisesauce

Serveres med grøntsagsspyd 139,-

6. Pariserbøf 200g

Grillet hakkebøf, med æggeblomme, rødløg, syltede rødbeder, kapers, peberrod.

Serveres på franskbrød, med Café J pommes og hvidløgsmayonnaise 159,-

8. PenneTovværket

Grillet kylling og bacon, chili, flødesauce og parmesanost 129,-

9. Stjernesrud

1 stk. rødspættefilet med røget laks, serveres på franskbrød.

Smurt med mayonnaise, mixed salat, rejer, citron, kaviar,

grønne asparges og rød dressing 139,-

10. Sandwich med avocado og kylling

Sandwichbrød, avocado og kylling, smurt med mayonnaise.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg og revet gulerod.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 129,-

11. Sandwich med laks

Røget laks, serveret på sandwichbrød, smurt med mayonnaise og dilldressing. Mixed salat, tomat, agurk, revet gulerod, rødløg.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 129,-

12. Sandwich med Tunmousse

Hjemmelavet tunmousse, serveret på sandwichbrød, smurt med mayonnaise. Mixed salat, tomat, agurk, revet gulerod og rødløg.

Serveres med bådkartofler og mayonnaise 129,-



CAFÉ J BURGER:

13. Café J Burger 200g

Grillet hakkebøf med bacon, smurt med mayonnaise.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, ost og burger dressing 159,-

14. Café J Kylling Burger

Grillet Kyllingebryst med bacon, smurt med mayonnaise.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, ananas og BBQ-dressing..... 149,-

15. Café J Mexi Burger 200g

Grillet hakkebøf med ost, smurt med mayonnaise.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, jalapenos og salsa.

Serveres med chili mayonnaise..... 159,-

16. Café J Garlic 200g

Grillet hakkebøf med bacon, smurt med hvidløgsmayo.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, ost og hvidløgss dressing.

Serveres og smøres med hvidløgsmayo 159,-

17. Café J Vegetar Burger 200g

Vegetarbøf, smurt med hvidløgsmayo.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, feta og oliven.

Serveres med hvidløgsmayo 149,-

18. Café J Oksemørbrad Burger

Grillet oksemørbrad, smurt med mayonnaise

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, jalapenos og whisky sauce 189,-

19. Café J XL Burger 400g

2 x 200 gram grillet hakkebøf med bacon, smurt med mayonnaise.

Mixed salat, tomat, agurk, rødløg, jalapenos, ost og burger dressing 189,-

20. Café J spejlæg

Grillet hakkebøf med bacon, smurt med hvidløgsmayo.

Spejlæg, ost, mixed salat, tomat, agurk, rødløg 169,-

Alle burgere serveres med bådkartofler og hjemmelavet hvidløgsmayo.

Ekstra ost og mayonnaise +10,-

Ekstra Pommes +15,-



BLACK ANGUS

200 g 400g

21. Angus burger

Brioche bolle smurt med chili-dressing,
grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost og bacon,
jalapenos, tomat, agurk, rødløg og salatblade 179,- 209,-

22. Rösti

Brioche bolle smurt med hvidløgs-mayo,
grillet Black Angus hakkebøf, ost og bacon, tomat,
agurk, rødløg, rösti, løgringe, chili-cheese tops og salatblade 179,- 209,-

23. Super bowl

Brioche bolle smurt med hvidløgs-mayo, BBQ dressing,
grillet Black Angus hakkebøf, ost og bacon,
tomat, agurk, rødløg, BBQ chips og salatblade 179,- 209,-

Alle burgere serveres med bådkartofler og hjemmelavet hvidløgs-mayo.

Ekstra ost og mayonnaise +10,-

Ekstra pommes +15,-

SANDWICH:

24. Sandwich med kylling

Grillet kyllingebryst og bacon serveret på sandwichbrød,
smurt med mayonnaise og karrydressing. Mixed salat, tomat, agurk,
revet gulerod, rødløg og ananas 159,-

25. Sandwich med tunmousse

Hjemmelavet tunmousse serveret på sandwichbrød, smurt med
mayonnaise. Mixed salat, tomat, agurk, revet gulerod og rødløg..... 159,-

26. Sandwich med laks

Røget laks og rejer serveret på sandwichbrød, smurt med mayonnaise:
Mixed salat, tomat, agurk, revet gulerod, rødløg og dilldressing..... 159,-

27. Sandwich med kylling og avocado

Kylling og avocado serveret på sandwichbrød, smurt med mayonnaise.
Mixed salat, tomat, agurk, rødløg og revet gulerod. 159,-

Alle sandwich serveres med bådkartofler og mayonnaise.



NACHOS OG SNACKS:

28. Nachos m/ cheddar

Varme sprøde nachos med smeltet cheddar.

Serveres med hjemmelavet guacamole,

salsa, jalapenos og creme fraiche..... 104,-

29. Nachos m/ kylling

Varme sprøde nachos med kylling, smeltet cheddar.

Serveres med hjemmelavet guacamole,

salsa, jalapenos og creme fraiche..... 114,-

30. Nachos Café J's speciel

Varme sprøde nachos med salsa, rødløg, kylling,
smeltet cheddar, jalapenos.

Serveres med hjemmelavet guacamole, hvidløgs-mayo og creme fraiche 119,-

31. Snackkurv

12 stk. dybstegte specialiteter:

Løgringe, chili tops, mozzarella sticks,

crispy chicken, mini rösti og nuggets. Serveres med BBQ,

chili- & hvidløgs-mayo 114,-

32. Crispy chicken

6 stk. crispy chicken serveres med BBQ sauce 79,-

33. Bådkartofler

med chili- & hvidløgs-mayo 59,-

34. Café J's pommes

med chili- & hvidløgs-mayo 79,-

BØRNEMENU

36. Grillet Kyllingebryst

Pommes frites, remoulade og ketchup 79,-

37. 1 stk. Fiskefilet

Pommes frites, remoulade og ketchup 79,-

38. 6 stk. Kylling nuggets

Pommes frites, remoulade og ketchup 79,-

39. Børneburger med ost

Grillet hakkebøf smurt med mayonnaise, burgerdressing,

tomat, agurk, pommes frites, ketchup og remoulade..... 79,-



FISK:

41. Stegt laks

Stegt laks, med grønne asparges.

Serveres med grøntsagsspyd, Café J pommes og hvidløgs-mayo 189,-

42. Stjernesked

2 stykker rødspættefilet, røget laks, serveres på sandwichbrød.

Smurt med mayonnaise. Mixed salat, rejer, citron, kaviar,

grønne asparges og rød dressing 179,-

PASTARETTER:

43. Penne Tovværket

Grillet kylling og bacon, chili, flødesauce og parmesanost 139,-

44. Penne Vadehavet

Hvidløgsmarinerede tigerrejer, skiver af røget laks, chili, pestofløde og

parmesanost 139,-

45. Penne Graadybet

Kokkens specialitet består af mørt oksefilet stykker, saftig stegt kylling, ristede svampe

og en lækker cremet flødesovs, krydret med parmesanost 149,-

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

SALATER:

46. Cæsar salat m. kyllingebryst og bacon

Grillet kyllingebryst med bacon, mixed salat, tomat, agurk,

revet gulerod, rødløg, croutoner, cæsardressing og parmesanost 149,-

47. Salat med tigerrejer og røget laks

Hvidløgsmarinerede tigerrejer og røget laks, mixed salat,

tomat, agurk, revet gulerod, rødløg, ristede pinjekerner, parmesanost

og dilldressing 169,-

48. Café J special salat

Grillet oksemørbrad og kyllingebryst, mixed salat, tomat, agurk,

revet gulerod, rødløg, ristede pinjekerner, parmesanost

og creme fraiche dressing 169,-

50. Avocado-falafel salat

Falafel og avocado, med oliven, majs, gulerød, løg, tomat,

agurk, mixed salat, creme fraiche dressing 149,-

Alle salater serveres med brød og smør.



HOVEDRETTER:

Hos Café J Esbjerg tilbyder vi 3 lækre udskæringer af højeste kvalitet fra Rio Lucia, Uruguay.

51. Oksemørbrad

250g. grillet oksemørbrad. Vælg mellem bearnaise-,
whisky- eller pebbersauce 339,-

52. Oksemørbrad la garlic

250g. grillet oksemørbrad marineret i hvidløg,
m. hvidløgs-mayo og hvidløgssmør 339,-

53. Oksefilet

250g. grillet oksefilet. Vælg mellem bearnaise-,
whisky- eller pebbersauce 279,-

54. Oksefilet la garlic

250g. grillet oksefilet marineret i hvidløg,
m. hvidløgs-mayo og hvidløgssmør 279,-

55. Ribeye

280g. grillet okseribeye. Vælg mellem bearnaise-,
whisky- eller pebbersauce 289,-

56. Ribeye la garlic

280g. grillet okseribeye marineret i hvidløg,
m. hvidløgs-mayo og hvidløgssmør 289,-

58. Pariserbøf 200g.

Grillet hakkebøf, med æggeblomme, rødløg, syltede rødbeder,
kapers, peberrod. Serveres på sandwichbrød,
med Café J pommes og hvidløgs-mayo 194,-

Filet af kyllingebryst

59. Kyllingebryst

2x Grillet kyllingebryst. Vælg mellem bearnaise-,
whisky- eller pebbersauce 194,-

60. Kyllingebryst la garlic

2x grillet kyllingebryst marineret i hvidløg,
serveres med hvidløgs-mayo 194,-

Alle hovedretter serveres med Café J pommes og grøntsagsspyd.



DESSERTER:

Tiramisu	79,-
Chokolade souffle	79,-
Belgisk vaffel	79,-
Bananasplit	79,-
Pandekage	79,-

Alle desserter serveres med softice, frugt, flødeskum, chokoladesauce, karamel og chokolade bites.

Kaffe og kage	69,-
---------------------	------

VARME DRIKKEVARER:

The	25,-
Kaffe	28,-
Cappuccino	38,-
Café Latte	38,-
Varm chokolade m/flødeskum	34,-
Varm chokolade m/softice og flødeskum	39,-
Irish coffe	49,-

Ekstra sirup +10,-



DRIKKEVARER:

LEMONADE

Citronlemonade	44,-
Grapelemonade	44,-
Hyldeblomstlemonade	44,-

MILKSHAKE

Jordbær Milkshake	69,-
Oreo Milkshake	69,-
Jordbær-banan Milkshake	69,-
Blåbær Milkshake	69,-

KOLDE DRIKKE

	0,33 l.	0,50 l.	0,75 l.
Coca cola, Coca cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Danskvand Isvand	39,-	49,- 12,-	59,-
Juice - appelsin eller æble	28,-	38,-	54,-
Ice Tea peach		44,-	
Is-kaffe (med mælk og karamel)	42,-		
Is-latte	42,-		
Kande vand	36,-		

FADØL/ SPECIALØL

	0,25l.	0,40 l.	0,60 l.
Pilsner	45,-	65,-	75,-
Tuborg Classic	45,-	65,-	75,-
	0,33 l.	0,50 l.	
Yakima IPA		74,-	
Kronenbourg Blanc	55,-	74,-	
Grimbergen Blonde	55,-	74,-	
Grimbergen Double Ambrée	55,-	74,-	
Hoegaarden Witbier (flaske øl)	55,-	74,-	
Carlsberg Nordic (alkoholfri flaske øl)	42,-		

DRINKS

Gin Hass	89,-
Gin & Tonic	89,-
Mojito	89,-
Strawberry daiquiri	89,-



RØDVINE:

Glas

1/1 fl.

SYDAFRIKA

ROOIBERG SHIRAZ

65,-

275,-

Rooiberg Winery, Sydafrika

Nuanceret duft af solbær, svesker og krydderier. Smagen har et køligt præg tilsat frugt og fedme, og afbalanceres af en let syre.

CHILE

ERRAZURIZ CABERNET SAUVIGNON

365,-

Vina Errazuriz, Central Valley

Herlig duft af kaffe, solbær, krydderier og et strejf af mynte. Dejlig fyldig og rund smag med masser af modne bær

USA

SCOTTO OLD VINE ZINFANDEL

345,-

Scotto Family Wines, Californien, USA.

Duften har toner af mørke bær og peber. Smagen er fyldt med røde frugter, mørk chokolade og urter.



ITALIEN

PRIMITIVO, IGT

315,-

Maestro, Puglia

Aroma af brombær, blommer og morbær. Fine indtryk af mørk, bitter chokolade, krydderier og kanel i en flot, frisk, livlig, tør og elegant vinoplevelse. Morbær og røde kirsebær i eftersmagen.

ITYNERA PRIMITIVO, I.G.T.

335,-

MGM Mondo del Vino, Puglia

Duften er lækker lakrids- og bærkrydret, ikke helt ulig en god Châteauneuf du Pape. Smagen er fyldig, varm og fyrg med bløde tanniner og krydrede nuancer.

AMARONE, D.O.C.G.

480,-

Marseghina, Veneto

Smuk og dyb farve i glasset og med en tilsvarende aroma af blommer og sorte kirsebær med hint af hindbær. Blød, rund og fyldig på tungen og med en lang og aromatisk eftersmag

BRUNELLO DI MONTALCINO, D.O.C.G.

625,-

Tenuta Pian delle Vigne, Toscana

Noter af moden, rød frugt og små strejf af blommer og dadler. romaen fuldendes af hint af middelhavsurter med hint af blomster og et let krydret strejf af ingefær og chilichokolade. Silkeblød vin i fuld balance og harmoni med en behagelig friskhed.



HVIDVINE:

Glas

1/1 fl.

ITALIEN

PIENO SUD BIANCO, IGT

MGM Mondo del Vino, Sicilien

65,-

275,-

Let frugtig stil med en duft og smag af pærer og lyse eksotiske frugter.

TYSKLAND

50 GRADER RIESLING TROCKEN, QBA

335,-

Schloss Johannisberg, Rheingau

Denne friske, tørre og levende hvidvin er opkaldt efter den 50. breddegrad. Vinen er frisk, og bør drikkes ung så får du mest ud af dens noter af modne ferskener, grønne æbler og citrusfrugt i en super indgang til Riesling.

FRANKRIG

GRANDE COURTADE CHARDONNAY, IGP

Famille Fabre, Pays d'Oc

Flot, let ristet aroma og en frugtig, lokkende smag af citrusfrugt, blomster og krydderier med en dejlig, forfriskende intensitet.



345,-

CHILE

ERRAZURIZ ESTATE SAUVIGNON BLANC

340,-

Vina Errazuriz, Aconcagua Valley

Sauvignon Blanc som vi kender og elsker den med en frisk og lokkende aroma af citronskal, æbler og en lille smule rød peber. På tungen fortsætter det med flere grønne æbler, pærer og citrusfrugt, der slutter af med en tør og skøn mineralsk finish.

ROSÉVINE:

FRANKRIG

DECORE ROSE, IGP

65,-

275,-

Producteurs Plaimont, Côtes de Gascogne

Indsmigrende duft med noter af hindbær og brombær og nuancer af tropisk frugt og grapefrugt. En meget forfriskende, og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af jordbær.

BOBLER:

FRANKRIG

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

1.200,-

Moët Hennessy

Rig, fyldig og levende champagne produceret på en blanding af de klassiske champagnedruer Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Lagret i husets egne kældre i årevis – lige indtil kældermesteren mener, at nu er den lige præcis, som den skal være. Og hvad får man så? En smuk, lys og gylden champagne med grønne nuancer, en liflig duft af druer og lime. På tungen får man fin fylde, frisk frugt, florale noter og briochebrød inden en blød og balanceret eftersmag tager over.