

Kære gæst.

I december 2008 åbnede Café Algade – en helt ny verden slog dørene op for stevnske kunder, bybilledet ændredes og ligeledes opfattelsen af, hvad "man kan" i provinsen.

Livet på Café Algade er ud over den daglige drift med alt fra brunch og morgenmad, frokoster og hjemmebagte kager samt SPIS I AFTEN med et enkelt koncept - én ret af høj kvalitet, en aktiv café med mange forskellige arrangementer året rundt.

Vi afholder TEMA-aftener med forfattere og filosoffer der drager os ind i nye verdener, Store Heddinge By Night med levende band på terrassen, græske, italienske og spanske gourmet aftener og vi har private selskaber hvor caféen er som gæstens eget hjem – helt privat uden andre.

Vi tilstræber altid høj kvalitet på tallerkenen, en fornem præsentation af sprødhed og friske råvarer.

Vi vil kun det bedste og vi gør os umage.

Vinene du ser hér i kortet, importeres direkte fra Grækenland – ypperlige og liflige med lille indhold af garvesyre. Vinene er sjældne, men sublime og derfor har vi åbnet vores egen webshop, www.vinfraos.dk hvorfra du kan handle vine, du har smagt hér på Café Algade. En fantastisk gaveidé og helt unik da vinene kun forhandles få steder i Danmark – endnu da!

Det er vores ønske, at du, der sidder med menukortet i hånden, får en rigtig dejlig oplevelse, hvor alle sanser bliver tilfredsstillet - smag, duft og musik i smukke omgivelser.

Og med en personlig betjening af os, der brænder for stedet hver dag og erkender at vores bedste udsmykning, er gæsten – dig.

God fornøjelse !

Pia Damsgaard

Indehaver af Café Algade.



10 Års Jubilæet markeres hen over året med spændende arrangementer. På gensyn !

www.cafealgade.dk

En god start på hverdagen

Morgentallerken

med ost, skinke, marmelade & frisk frugt.

Serveres med dagens brød & smør.....65,-

Croissant - smørbagt.....28,-

Ost på friskbagt brød35,-

Omelet m/ bacon, brød & smør.....75,-

Weekend Brunch

- med bobler



Fra kl. 10 til kl. 12

Ugedage på bestilling

Omelet med stegt bacon & slagter pølse

Skinke & 2 slags oste

Drænet yoghurt med bær & ahornsirup,
frisk frugt, croissant,
nybagt brød samt smør & marmelade

Hertil serveres

1 glas mousserende vin

&

1 glas æblemost eller appelsinjuice

&

1 kop af vores udvalgte filterkaffe
fra KONTRA eller te

198,-

Brunch uden bobler158,-

"På-tår" 15,-



www.cafealgade.dk

Frokost

Alle dage fra kl. 12 til kl. 16

Røget Laks á la Café Algade

Friskskåret røglaks m/hjemmelavet creme-fraiche dressing & stenbidderogn. Serveres i groft og lunt stenoovnsbagt brød m/ salat, tomat, agurk, dild og citron.....125,-

Klassisk Club Sandwich

Stegt kyllingebryst & bacon, fuldkorntoastbrød og hjemmelavet karrydressing. Serveres m/ grove kartoffelchips og balsamico cremoso.....115,-

Italiensk Sandwich

Friskskåret Prosciutto di Parma og Peccorino ost m/ hjemmelavet Pesto. Serveres i groft og lunt stenoovnsbagt brød m/ salat, tomat og agurk.....125,-

Pariser Bøf

af 225 g hakket økologisk oksekød. Serveres på ristet brød m/revet peberrod, finthakket rødløg, pickles, capers, rødbeder & rå æggeblomme.....140,- (min. 15' tilberedningstid)

Middelhavssalat.

Sammensat af årstidens grønt, bl.a. sprød salat, tomat, agurk, peberfrugt, radisse, avocado, dild og feta-ost. Dressing af ekstra jomfru olivenolie, oregano og citron, lunt brød og smør.....115,-

Børne Tallerken



Pølse & kyllingebryst m/ tomat, agurk, gulerod samt kartoffelchips. Serveres m/ brød, smør samt frugttårn..... 65,-

Aperitifs & Drinks

Kir á la Royal

CAIR Brut og Crème de Casis.....80,- (min. 4 glas)

Ouzo.....50,-

Martini (Bianco, Dry, Rosé)50,-

Campari50,-

Likør

Baileys50,-

Grand Marnier60,-

Cointreau60,-

Drambuie60,-

Kahlúa / Tia Maria.....60,-

DOM Bénédictine90,-

Græsk Dessertvin



C·A·I·R

AMANDIA rød 15%.....50,-

Muscat de Rhodes hvid 15%.....50,-

Portoin

Nieport Tawny 10 år.....80,-

Cocktails

de mest almindelige Cocktails80,-

Gin, Rom, Vodka, Whisky blended.....50,-

Long Drinks85,-

Whisky Premium 12 år blended.....75,-

Single Malt Whisky85,-

Premium Single Malt Whisky130,-

Metaxa brandy 5*60,-

Cognac70,-

Premium XO Cognac130,-

Snaps & Akvavit



Rød Ålborg.....42,-

Kronguld.....55,-

Ækvator Akvavit.....45,-

Linie Akvavit.....55,-

Mousserende Vine
Champagne méthode traditionnelle



VELVET Reserve 2005,
Chardonnay, Athiri 12,5%
Champagne méthode traditionnelle.....360,-



CAIR Brut, Athiri, 12,5 % 260,-



CAIR Demi Sec, Athiri 12,5 %..... 260,-



"Lidt men godt"

Små anretninger, der passer til dén,
der bare er lækkersulten!

Serveres m/ dagens brød & smør.

Ostetallerken

3 udvalgte oste.....70,-

Prosciutto di Parma tallerken

3 friskskårede skiver m/ olivenolie & oregano....80,-

Laksetallerken

2 skiver røget laks, pyntet m/ avocadocreame,
stenbidderrogn & rejer, dild & citron.....85,-

SPIS I AFTEN
på Café Algade



Tirsdag til lørdag fra kl. 18.00.

Hér bestiller du maden i forvejen –
På den måde tilpasser vi de friske råvarer,
så der er minimum madspild !

Vi sætter en ære i at tillave et godt måltid,
der passer til årstiden –
det, mange ikke har tiden til i hverdagen.
Vi bruger friske og gerne lokale råvarer.
Inspirationen kommer både fra
Middelhavskøkkenet,
hvor der bruges organisk olivenolie som fedtstof,
friske grøntsager og anderledes krydderier,
men også det nordiske landkøkken med
rodfrugter og sauce.

Per kuvert 178,-

Venligst spørg om aftenens menu.

Vores filosofi i køkkenet er bruge
økologiske/biodynamiske råvarer –
det gir bedre smag i munden!

Kager & desserter

Søde sager...

der kan være stærkt vanedannende og
tilmed en fryd for både øje og mund!



bager og tilvirker kager og desserter
helt fra bunden –

**Dagens hjemmebagte kage (spørg hvilken vi
har bagt i dag)48,-**

Valnødderoulade m/ Skovbær & flødeskum,
Gulerodskage m/ smørcreme,
Gammeldags æblekage m/ rasp & flødeskum,
Chokoladekage

og desserter så som

Nøddefragilité m/ is & hindbærcoulis,
Fondant au chocolat,
Crème brûlée
Panna Cotta

**Dagens hjemmelavede dessert (spørg hvilken
vi har i dag).....78,-**

Pandekager

2 stk. m/ vanilleis & chokoladesauce.....50,-

Pandekager

2 stk. m/ friske bær & ahornsirup.....55,-

Udsøgt Fransk Grand Vin

Bourgogne

~~Hautes Cotes de Nuits vintage 2006 Owc.....750,-~~

Gevey Chambertin Domaine

Camus Pere et Fils vintage 2005 A. Owc.

Grands Vin de Bourgogne.....800,-

Chateau D'Aiguilhe Cotes de Castillon

2006 A. Owc.....800,-

Chateau Lanessan Haut-Medoc

~~Delbos Bouteiller vintage 1999.....1.000,-~~

Chateau Laroze, Saint-Emilion

Grand Cru Classe 2006.....1.200,-

Chateau Leoville Barton,

Saint – Julien 1991 A. Owc.....1.500,-

Chateau Talbot Saint-Julien

2004 A Owc.....1.500,-

Chateau Kirwan, Marqaux

2004 A. Owc.....1.800,-

Chateau Cos d'Estournel,

Saint-Estephe 1999 A Owc.....2.500,-

Græsk Rødvin i Magnum og Double Magnum flasker

Cabernet Sauvignon

Domaine Hatzimichalis 2006 1,5l.....950,-

Kapnias Red

Domaine Hatzimichalis 2005 1,5l.....1.150,-

Merlot

Domaine Hatzimichalis 2005 1,5l.....1.500,-

Vachius Vinum

Domaine Hatzimichalis 2004/2005 1,5l.....1.850,-

Cava Red limited edition flaske nr. 106-7-8

vintage 2000 Domaine Hatzimichalis 3l.....3.500,-

Kapnias Red

Domaine Hatzimichalis 2001 3l.....3.500,-

*Alle græske vine er specielt udvalgte
og udelukkende fra egen import.*

*De sælges også som enkelte flasker ud af huset.
Venligst forhør nærmere vedrørende priser.*



www.cafealgade.dk

Selskaber



Er der en speciel begivenhed i din familie der skal sættes hyggelige rammer om, skal I samle foreningen til et arrangement eller er det firmaet, der skal holde fest ?

Så er Café Algade stedet, hvor du kan få sammensat menu og drikkevarer helt efter eget hoved og budget. Mulighederne er mange og vi tilpasser lokaler og bordopstillinger til netop dit behov.

Se nedenstående selskabsmenuer til inspiration. Vi tilvirker også autentiske græske specialiteter, der har fået stor efterspørgsel gennem årene.

Vi glæder os til sætte rammerne om din næste fest!

—◇—

Café Algades 3 retters selskabsmenu

Den populære menu

*Laksesympfoni m/ laksetatar & hvidvinsdampet laks med sauce verte, salat samt brød og smør.
Langtidsstegt kalvetykstekstegsfilet m/ fine kartofler, årstidens sprøde grøntsager, ristede østershatte samt skysauce.*

Nøddefragilité m/ vanilleis & hindbærcoulis.

348,-

Den eksklusive menu

Foie gras de terine m/ trøffel og ribscompot.

Ristet brød og smør.

Helstegt oksemørbrad m/ balsamicobagt skarlotteløg & cherrytomat, Pommes Anna samt skysauce.

Crème brûlée

490,-

www.cafealgade.dk

Kaffe

Espresso.....	30,-
Dobbelt espresso.....	35,-
Americano.....	35,-
Espresso Macchiato.....	35,-
Espresso Macchiato Latte.....	38,-
Cappuccino, single/double.....	40,-/45,-
Caffé Latte, single/double.....	45,-/50,-
Filterkaffe.....	30,-
"På-tår".....	15,-
Stempelkaffe.....	35,-
Stempelkaffe i stor kande, 2 kopper.....	60,-
Sirup i kaffen, hasselnød el. karamel.....	8,-

Is Kaffe

Vanilleis overhældt m/ espresso kaffe.	
Toppet med flødeskum & ahornsirup.....	65,-

*"Al vor kaffe bliver friskmalet,
når vi modtager din bestilling.
Kaffen er i verdensklasse, blandes og
håndristes hos KONTRA COFFEE i København
og sendes løbende til Café Algade
i St. Heddinge"*



CABERNET SAUVIGNON 2010

Domaine Hatzimichalis.....315,-



KTIMA DRYOS HATZIMICHALIS 2010

Modnet på Barrique Egefad. (Cabernet Sav.& Merlot).....395,-



KAPNIAS RED 2010 Domaine Hatzimichalis'

single vineyard 'Zygos' (Cabernet Sav.)
Modnet på Barrique Egefad i 24 mdr.....425,-



MERLOT ALARGINO 2008 DOMAINE

HATZIMICHALIS.....455,-



VACCHIUS VINUM Cabernet Sauvignon &

Merlot Domaine Hatzimichalis 2004.....750,-

OPOUS Όπους Ιβ

Domaine Hatzimichalis Refosco 2004.....900,-



OPOUS Όπους Ιβ

Domaine Hatzimichalis Cab. Franc 2004.....900,-

Græsk Hvidvin

ALFEGA LEFKOS 2017 Sauvignon Blanc,
Robola, Malagousia (P.G.I.)
Domaine Hatzimichalis255,-



MALAGOUSIA OAKED 2015 Hatzimichalis
100% Malagousia (barrique)265,-



CHARDONNAY Domaine Hatzimichalis
HOULEVENA 2015285,-
YERAKOFOLIA 2013 (barrique)295,-



Græsk Rosévin

ALFEGA ROSE
Grenache, Malagousia & Syrah 13,5% Vol...255,-



Græsk Rødvin

ALFEGA ERYTHROS 2010
40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20%
Cabernet Franc.265,-



SYRAH DRISBAY 2010265,-



www.cafealgade.dk

Te i kande



HVID TEMPEL THE

Fantastisk blød og delikat hvid the aromatiseret
med eksotiske frugter 35,-

EARL GREY ØKOLOGISK

Økologisk Earl Grey med grapefrugtsmag. Sort te
fra Sri Lanka 35,-

GREEN PALACE ØKOLOGISK

Økologisk grøn Sencha og Wu Lu fra Kina med
orangeskal og morgenfrueblade. Bløde noter af
mango og citron 35,-

GRØN RABARBER THE

Grøn Kinesisk the med en dejlig frugtlig og sød
cremet rabarbersmag. Smager også fantastisk som
is-the 35,-

Chai Latte "Spices" 40,-

Varme Drikke

Gammeldags varm kakao.

Hjemmelavet m/ flødeskum 40,-

Lav din egen

Varme Chokolade.

Vælg mellem mørk eller mælk

fra "CHOC-O-LAIT", Callebaut 45,-



Irish Coffee m. / 3 cl. Irish whisky.....70,-

Lumumba m. / 3 cl. cognac.....70,-

www.cafealgade.dk

Læskedrikke

Coca Cola 25cl	30,-
Coca Cola light 25cl	30,-
Coca Cola Zero 25cl.	30,-
Fanta Orange 25cl.....	30,-
Schweppes Lemon 25cl	30,-
Schweppes Indian Tonic 25cl	30,-

Appelsinjuice i glas	30,-
Æblemost i glas.....	30,-

Økologisk Hyldeblomst el. Solbær saft ..30,-



Økologisk Møn saft 35,- |

Økologisk mælk (Naturmælk 1,5%)..... 25,- |



S. Pellegrino 50cl 40,- |

Isvand fra "Stevns" i kande	30,-
Isvand fra "Stevns" i glas	10,-

Hjemmelavet Smoothie

Banan & jordbær
med appelsinjuice & vanilleis

60,-

Fadøl



Møns Bryghus Specialøl 40 cl.....	55,-
Møns Bryghus Specialøl 25 cl.....	40,-



JACOBSEN

Jakobsen Brown Ale 40 cl.	55,-
Jakobsen Brown Ale 25 cl.	40,-

Øl på flaske

Møns Bryghus Grønæggers Pilsner 33cl	45,-
Grøn Tuborg 33 cl.....	35,-

Husets Vine i glas

ALFEGA Rosé Grenache, Malagousia & Syrah
13,5% Vol.

55,-



ALFEGA "Lefkos" 2017 Sauvignon Blanc,
Malagousia & Robola

55,-



ALFEGA "Erythros" 2010 Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc & Merlot

60,-

