

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 holder 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 og næsten uden indhold af garvesyre. Vinene er sjældne, men sublime. På www.vinfraos.dk kan du se de vine, du har smagt hér på Café Algade, og købe med hjem!

En unik gaveidé da vinene kun forhandles hos Café Algade i Danmark.

Kik også ind I Guldvitrinen og bliv fristet af lækre produkter – Fleur de Sel, Safran og Trikalinos Bottarga.

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.



En god start på hverdagen

Morgentallerken

med ost, skinke, marmelade & frisk frugt.

Serveres med dagens brød & smør.....70,-

Croissant - smørbagt.....28,-

Ost på friskbagt brød35,-

Omelet m/ bacon, brød & smør.....75,-

Weekend Brunch

Fra kl. 10 til kl. 12

Ugedage på bestilling

Omelet med stegt bacon & slagter pølse

Skinke & 2 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

Per kuvert **158,-**

eller

Brunch med "bobler"

1 glas CAIR Brut

Per kuvert **198,-**

Prisen er gældende for op til 6 personer
Ved arrangement – kontakt os.

Frokost

Alle dage fra kl. 12 til kl. 16

Røget Laks á la Café Algade

Friskskåret røglaks m/hjemmelavet creme-fraiche dressing & stenbidderrogn. Serveres i groft og lunt stenoovnsbagt brød m/ salat, tomat, agurk, dild og citron.....130,-

Klassisk Club Sandwich

Stegt kyllingebryst & bacon, fuldkorntoastbrød og hjemmelavet karrydressing. Serveres m/ grove kartoffelchips og balsamico cremoso.....120,-

Italiensk Sandwich

Friskskåret Prosciutto di Parma og Peccorino ost m/ hjemmelavet Pesto. Serveres i groft og lunt stenoovnsbagt brød m/ salat, tomat og agurk.....130,-

Pariser Bøf

af 225 g hakket økologisk oksekød. Serveres på ristet brødm/revet peberrod, finthakket rødløg, pickles, capers, rødbeder & rå æggeblomme.....145,-
(tilberedningstid påregnes)

Nyhed



Atlantiske Kæmperejer

kogte og pillede, lagt på friske salater. Serveres med Sauce Verte, brød og smør.....198,-
(på forespørgsel)

Middelhavssalat.

Sammensat af årstidens grønt og feta-ost. Dressing af ekstra jomfru olivenolie, oregano og citron, lunt brød og smør.....120,-

Børne Tallerken



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

Aperitifs & Drinks

Kir Royal

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

Ouzo.....50,-
Martini (Bianco, Dry, Rosé).....50,-
Campari50,-

Likør

Baileys 50,-
Grand Marnier 60,-
Cointreau 60,-
Drambuie 60,-
Kahlúa / Tia Maria..... 60,-
DOM Bénédicte 90,-

Græsk Dessertvin



C·A·I·R

AMANDIA rød 15%.....55,-
Muscat de Rhodes hvid 15%.....55,-

Portoin

Nieport Tawny 10 år.....80,-

Cocktails

de mest almindelige Cocktails 80,-
Gin, Rom, Vodka, Whisky blended..... 55,-

Long Drinks 85,-

Whisky Premium 12 år blended..... 75,-
Single Malt Whisky 85,-
Premium Single Malt Whisky +16 år 130,-

Metaxa brandy 5* 60,-
Cognac 70,-
Premium XO Cognac 130,-

Snaps & Akvavit



Rød Ålborg.....42,-
Kronguld.....55,-
Ækvator Akvavit.....45,-
Linie Akvavit.....55,-

Champagne méthode traditionnelle



C·A·I·R

Since 1928

CAIR VELVET Reserve 2005 Champagne m.
traditionnelle Chardonnay, Athiri..... 390,-



Mousserende Vine

CAIR Brut eller Demi Sec, Athiri,.....260,-



Nyhed



CAIR Silk Rosé Sec Champagne m. traditionnelle
Muscat, Chardonnay, Mandilaria290,-

www.cafealgade.dk

"Lidt men godt"

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

Ostetallerken

3 udvalgte oste. Serveres m/ dagens brød &
smør.....75,-

Prosciutto di Parma tallerken

3 friskskårede skiver m/ olivenolie & oregano.
Serveres m/ dagens brød & smør.....85,-

Laksetallerken

2 skiver røget laks, pyntet m/ avocadocreme,
stenbidderogn & rejer, dild & citron.
Serveres m/ dagens brød & smør.....95,-

SPIS I AFTEN

på *Café Algade*

fra kl. 18.00.



Hér bestiller du maden i forvejen –
På den måde tilpasser vi de friske råvarer,
så der er minimum madspild ! Vores filosofi i
køkkenet er bruge økologiske/biodynamiske lokale
råvarer – det gir bedre smag i munden!

Vi sætter en ære i at tillave et godt måltid,
der passer til årstiden.

Vi henter inspiration 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 fra 178,-

Venligst spørg om aftenens menu eller se vores
hjemmeside under SPIS I AFTEN

www.cafealgade.dk

www.cafealgade.dk

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)

Valnødderoulade m/ Skovbær & flødeskum,
Gulerodskage m/ smørcreme,
Gammeldags æblekage m/ rasp & flødeskum,
Chokoladekage
48,-

Dagens hjemmelavede dessert
(spørg hvilken vi har i dag)

Nøddefragilité m/ is & hindbærcoulis,
Fondant au chocolat,
Crème brûlée
Panna Cotta
78,-

Hjemmelavede Pia's Pandekager

2 stk. m/ vanilleis & chokoladesauce.....65,-

2 stk. m/ friske bær & ahornsirup.....65,-

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 1,5l.

og

Double Magnum 3l. 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 2003/2004 1,5l.....1.850,-



Kapnias Red

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

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

vintage 2000 Domaine Hatzimichalis 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.*



**DOMAINE
HATZIMICHALIS**

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

Forret

Lakesymfoni m/ laksetatar & hvidvinsdampet laks med sauce verte, salat samt brød og smør.

Hovedret

Langtidsstegt kalvetykstegsfilet m/ fine kartofler, årstidens sprøde grøntsager, ristede østershatte samt skysauce.

Dessert

Nøddefragilité m/ vanilleis & hindbærcoulis.

Per kuvert 378,-



Sammensæt jeres egen menu

*– vi tillaver præcis det, I måtte ønske til jeres fest.
Kontakt os for en snak om muligheder og priser.*

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"*



KONTRA espresso er en moderne skandinavisk arabicablanding. Vi har udvalgt kafferne til espressoblandingen specifikt for at skabe en espresso med en balanceret og kompleks aroma.

CABERNET SAUVIGNON 2015

Domaine Hatzimichalis.....315,-



KTIMA DRYOS HATZIMICHALIS 2011, 2012

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



Nyhed

KAPNIAS RED 2011 Domaine Hatzimichalis'
single vineyard 'Zygos' (Cabernet Sav.)

Modnet på Barrique Egefad i 24 mdr.....425,-



MERLOT ALARGINO Single Vineyard 2011

Domaine Hatzimichalis.....455,-



VACCHIUS VINUM Domaine Hatzimichalis

2004 Cabernet Sauvignon & Merlot750,-

OPOUS Όπους Ιβ 2004

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



Græsk Hvidvin

ALFEGA LEFKOS 2017 Sauvignon Blanc,
Robola, Malagousia (P.G.I.)
Domaine Hatzimichalis265,-



MALAGOUSIA OAKED 2015 Hatzimichalis
100% Malagousia (barrique)285,-



CHARDONNAY Domaine Hatzimichalis
HOULEVENA 2015285,-
YERAKOFOLIA 2013 (barrique)315,-



Græsk Rosévin

ALFEGA ROSE fra Domaine Hatzimichalis
Grenache, Malagousia & Syrah 13,5% Vol...265,-



Græsk Rødvin

ALFEGA ERYTHROS 2014
40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20%
Cabernet Franc.275,-



SYRAH DRISBAY 2010285,-



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,-

AFTERNOON TEA

Sort Yunnan the, blandet med hvid the. Theen har
noter af vanille, hyldeblomst og pære.....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.....75,-

Lumumba m. / 3 cl. cognac.....75,-

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 kirsebærsaft	40,-
----------------------------------	------

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



S. Pellegrino 50cl	40,-
--------------------------	------



Møn Vand 75 cl. Med eller uden brus.....	55,-
---	------

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

Hjemmelavet Smoothie

Banan & jordbær
med appelsinjuice & vanilleis

65,-

Fadøl



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

Øl på flaske

Møns Bryghus

Grønæggers Pilsner 4,5% 33cl.....	45,-
Klintekongens Klassik 5,0% 33 cl.....	45,-
Dronning Fanes Brown Ale 5,3% 33 cl.....	45,-

Husets Vine i glas

Domaine Hatzimichalis ALFEGA Rosé
Grenache, Malagousia & Syrah 13,5% Vol. ... 60,-



ALFEGA "Lefkos" 2017 Sauvignon Blanc,
Malagousia & Robola60,-



ALFEGA "Erythros" 2014 Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc & Merlot65,-

