



MENU



I Esrum er mad en del af oplevelsen og samtidig en hjørnesten til at give de unge, dygtige STU-elever en uddannelse på Kildens køkken- og servicelinje. Møllecaféen arbejder med gode lokale råvarer og henter inspiration til serveringerne i munkenes klosterhaver og fadebur.

HJEMMEBAGT SURDEJSBOLLE MED/UDEN OST ELLER MARMELADE

serveres med Unika ost og smør eller rabarbersyltetøj
Kr. 20 / 30

UGENS VEGETARISKE SUPPE

serveres med økologisk smør og hjemmebagt brød
Kr. 75

SMØRREBRØD

Møllecaféens kartoffelmad med rygeostcreme, 2 slags løg og spæde kålskud

Fiskefrikadeller med hjemmerøget laks, Møllecaféens remoulade og dild

Hønsesalat rørt med surt, friske asparges og kørvel

Rosastegt oksefilet med remoulade, friterede løg og blomsterkarse
Kr. 75 pr. stk.

FROKOSTTALLERKEN

Møllecaféens hjemmerøgede laks med sæsonens fyldige salat, rygeostcreme og brød
Kr. 120

BØRNEMENU

Fiskefrikadeller med rugbrød, remoulade og sæsonens gnavegrønt
eller
stegt kylling med surdejsbolle, smør og sæsonens gnavegrønt
Kr. 65

SØDT

Rabarbertrifli med knuste makroner og kardemommeflødeskum
Kr. 45

KAGE

Spørg venligst personalet

DRIKKEVARER

ØL & BRÆNDEVIN

Esrum Kloster på fad, 7,5 %, lille kr. 40 / alm. kr. 55
Alkoholfri øl på flaske 0,5 l Skands Hops All Night kr. 55
Esrum Kloster æblebrændevin 3 cl. kr. 40

MOST & SODAVAND

Økologisk sodavand fra Macarn kr. 30
Økologisk most udvalg efter sæson kr. 30
Kildevand kr. 20
Vand med brus og citrus kr. 25
Vand fra hanen kr. 10

VIN

Hvid: Charisma, trebbiano, biodynamisk kr. 285 / glas kr. 65
Rosé: Ramoro, pinot grigio, biodynamisk kr. 285 / glas kr. 65
Rød: Costa de More, montepulciano, biodynamisk kr. 285 / glas kr. 65
Spumante, biodynamisk kr. 325

KAFFE & TE

Kaffe, flere varianter pris fra kr. 25
Americano, cappuccino, espresso, latte, machiato m.fl.
Te, flere varianter af økologisk Chaplon te kr. 30

KILDENS IS & KAGER

Vi laver vores egen is. Helt fra bunden med friske og lokale bær og frugter.
Dagens kager: se udvalget v/ kassen eller spørg tjeneren.