

MANDAG – FREDAG KL. 10.00 – 17.00 (Køkken til 16.00)

LØRDAG 10.00 – 15.15 (Køkken til kl. 14.15)

SANDWICH

89

Samles med årstidsgrønt

Kylling · bacon · tomat · agurk · karrymayo

Serrano · brie · tomat · pesto

Røget laks · agurk · syltede rødløg
peberrodscreme

Pulled okse · rød peber · romesco

Grøntdeller · syltede gulerødder · chilimayo

PANINI

79

Kylling · mozzarella · tomat · pesto

Skinke · ost · tomat · pesto

Grøntdeller · syltede rødløg · romesco

SALATER

89

Serveres med brød & pisket smør

Cæsar: Romaine · parmesan · hjemmeristede løg
croutons · cæsardressing

Mormorsalat: Spidskål · bagte cherrytomater ·
avocado · knækbrødschunch · mormordressing

Tomatsalat: Tomater · romaine · feta · croutons ·
sennepsvinaigrette

Tilvalg: Kylling · Grøntdeller · Pulled okse 39

NACHOS

69

Cheddar · salsa · avocadocreme · jalapenos
creme fraiche

Tilvalg: Kylling · Grøntdeller · Pulled okse 39

DEN SØDE

Spørg efter dagens udvalg

Fx Myslibar, Dagens kage, 35

Fx Cookie, Romkugle 25

Croissant 25

LØRDAGS BRUNCHBUFFET

17. oktober, 14. november

kl. 10.00-13.00

Buffet i 1½ time: 179

Børn under 140 cm: 89

3 slags ost · cocktailpølser · oksespegepølse ·
røræg · skinke · græsk yoghurt m. sirup og müsli
chiagrød m. mangokompot · lun leverpostej
hønsesalat · laksemousse · hummus · romesco
lune vegedeller · salat · kokkens quiche
pandekager · hjemmebagt brød · rugbrød · syltetøj
pisket smør · wienerbrød · croissant · filterkaffe · te
juice · vand

JULEPLATTE

Fra d. 14. november Trappauds Juleplatte:

Solbørsild med rødløg og kapers, fiskefilet med
rejer og mayo, hønsesalat med svampe, asparges
og bacon, frikadelle med hjemmelavet rødkål, brie
og rødkit med figenmarmelade. Brød og pisket
smør.

Pr. person: 199

Risalamande med kirsebørsauce. Pr. person: 55



CAFÉ TRAPPAUD

Se mere på cafetrappaud.dk Følg os på Facebook og Instagram