

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

LØRDAG 10.00 – 15.00 (Køkken til kl. 14.00)

SANDWICH

89

Samles med årstidsgrønt

Kylling · bacon · tomat · agurk · karrymayo

Serrano · brie · tomat · agurk · pesto

Røget laks · agurk · syltede rødløg
peberrodscreme

Pulled okse · syltet gulerod · løg · romesco

Grøntdeller · agurk · 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 · syltede gulerødder
hjemmeristede løg · croutons · cæsardressing

Mormorsalat: Spidskål · bagte tomater · avocado
knækbrødschunch · mormordressing

Tomatsalat: Tomater · romaine · fetacreme
rugbrødscroutons · sennepsvinaigrette

Tilvalg

39

Kylling · Grøntdeller · Pulled okse · Røget laks

NACHOS

69

Cheddar · salsa · avocadocreme · jalapenos
creme fraiche

Tilvalg: Kylling · Grøntdeller · Pulled okse

39

DAGENS SUPPE

89

DEN SØDE

Fx Hindbærskive, Drømmekage

35

Fx Cookie, Romkugle

25

Croissant

25

JULEPLATTE

Fra d. 14. november Trappauds Juleplatte:

Solbærsild med rødløg og kapers

Fiskefilet med rejer og mayo

Hønsesalat med bacon

Frikadelle med hjemmelavet rødkål

Brie og rødkit med figenmarmelade

Brød og pisket smør.

Pr. person: 199

Risalamande med kirsebærsauce.

Pr. person: 55



CAFÉ TRAPPAUD

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

Spørg personalet om allergener