

“Livet er... En mulighed for at mødes, en mulighed for at fejre weekenden, en fridag eller bare en god dag. En mulighed for at kigge personen du elsker dybt i øjnene. En mulighed for et langt og dybt kys fyldt med passion. En mulighed for at leve et mystisk eventyr, et eventyr uden ende. En mulighed for en tidsløs latter, en uendelig fantasi og drømme for evigt. Livet byder på så meget. Livet er som vin, hvor alle vine skal smages. Nogle bør kun nippes til, men andre gange skal hele flasken drikkes”.

Café Christian IX er opkaldt efter Kong Christian IX (1863-1906), som står statueret på Rådhusstorvet over for os. Café Christian IX blev opført i 2012 og er inspireret af den danske caféstemning med det formål at være et samlested for Nykøbings borgere i al mangfoldighed. I caféen kan der nydes en lang række forskellige drikkevarer, både varme og kolde, som passer perfekt til vores brunch og frokostretter. Når aftensulten nærmer sig, byder vi på vores hovedretter, som kan nydes med et glas vin eller en kold øl.

Vi går op i dyrevelfærd og bruger høj kvalitetsprodukter for at sikre den bedste kvalitet og smag.

Velkommen til Café Christian IX

3-retters menu

Forret

Rejecocktail med friske håndpillede rejer serveres på en bund af hjertesalat, tomat og agurk. Pyntes med stenbiderrogn, dild, citron og vores hjemmelavede røde dressing, samt lunt surdejsbrød og smør.

Hovedret

Ca. 220g steak af mør oksefilet. Serveres med Steak frites, grillede grøntsager og valgfri sauce.
(bearnaisesauce, whiskysauce og svampe-trøffelsauce)

Dessert

Italiensk vaniljeis på en bund af flamberet marengs.
Serveres med hjemmelavet hindbær coulis og friske bær.

3 retter | 379 kr.

Brunch (10.30-12.00)

1.A. Stor brunch	179,-
Stor brunchtallerken med røræg, sprød bacon, to slags ost fra Thise Mejeri, hjemmelavet marmelade, lufttørret skinke, brunchpølser, chorizo, røget laks, avocado, græsk yoghurt med müsli og lun pandekage med sirup. Serveres med årstidens frugt, lunt surdejsbrød og smør.	
Inkl. en sort kaffe eller the.	
1.B. Lille brunch	139,-
Røræg, bacon, brunchpølser og avocado. Serveres med lunt surdejsbrød og smør.	
Inkl. en sort kaffe eller the.	
1.C. Lille morgenmad	110,-
Lunt brød i skiver, serveres med to skiver ost, chorizo, luft tørret skinke, hjemmelavet marmelade og smør.	
Inkl. en sort kaffe eller the.	

Børnemenuer

Børnemenuerne er beregnet til børn under 12 år.

Fiskefilet	89,-
Paneret fiskefilet med pommes frites, ketchup og remoulade.	
Børne Burger	89,-
Hjemmelavet oksekødsburger med ost og ketchup. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade.	
Kyllingenuggets	79,-
4 Kyllingenuggets med pommes frites, ketchup og remoulade.	
Børne Bolognese	79,-
Frisk pasta med hjemmelavet kødsovs.	
Børne Pommes Frites	59,-
Pommes frites med ketchup og remoulade.	

Frokost (11.00-16.00)

- | | |
|---|--------------|
| 2. Grillet frokost steak | 149,- |
| 150g. Flammegrillet steak af mør oksefilet. Serveres med pommes frites og bearnaisesauce. | |
| 3. Grillet kyllingebøf | 129,- |
| En grillet kyllingefilet. Serveres med pommes frites og hjemmelavet whiskysauce. | |
| 4. Avocado smash | 129,- |
| Ristet surdejsbrød med avocado, lufttørret skinke, cherry tomater, frisk burrata ost, og hjemmelavet basilukumspesto. Pyntes med hjemmesyltede rødløg, og granatæblekerner. | |
| 5. Mexicanske kyllingetortillas | 139,- |
| To tortillas fyldt med vores krydrede kylling og cheddarost. Serveres med dagens salat. Hertil vores hjemmelavet guacamole og salsa. | |
| 6. Frokostburger med oksekød | 110,- |
| Vores populære frokostburger med flammegrillet velfærdsbøf. Serveres med cheddarost, salat, tomat, agurk, syltede rødløg og hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing. | |
| 7. Stjernesked | 159,- |
| To pandestegte rødspættefileter serveres på ristet brød med sprød salat, håndpillede rejer, laks og vores hjemmelavede røde dressing. Pyntes med stedbiderrogn, citron, tomat, agurk og dild. | |

Tilbehør

35-

Løgringe | Pommes frites | Tomatsalat med ost | Cæsarsalat
| Sweet Potato Fries

Serveres med vores hjemmelavede kryddermayonnaise.

Forretter

8. Nachos	99,-
Ovnbagte majschips gratineret med cheddarost. Serveres med hjemmelavet guacamole og salsa.	
Tilkøb af kylling +29,-	
9. Charcuterie bræt	119,-
Et bræt bestående af chorizo, lufttørret skinke, Thise Vesterhavssost, Kalamata oliven, cornichoner, røgede mandler og hjemmelavet basilikumspesto. Serveres med lunt surdejsbrød og smør.	
10. Hvidløgsbrød	39,-
Sprødt og lunt brød, smurt med hjemmelavet hvidløgscreme, gratineret med ost og oregano.	
11. Burrata & tomat	89,-
Frisk burrata serveres på en bund af cherrytomater, hjemmelavet basilikumspesto og ristede pinjekerner. Pyntes med frisk basilikum. Serveres med surdejsbrød.	
Tilkøb af lufttørret skinke +25,-	
60. Rejecocktail	89,-
Rejecocktail med friske håndpillede rejer serveres på en bund af hjertesalat, tomat og agurk. Pyntes med stedbiderrogn, dild, citron og vores hjemmelavede røde dressing, samt lunt surdejsbrød og smør.	
61. Hjemmelavet Tzatziki	69,-
Græsk yoghurt med revet agurk og hvidløg. Serveres med lunt surdejsbrød og pyntes med olivenolie.	
62. Snackkurv	79,-
Tre chili cheese tops, tre løgringe og tre mozzarella sticks. Serveres med hjemmelavede kryddermayonnaise og aioli.	

Salater

12. Steaksalat

149,-

150g flammegrillet mør oksefilet skåret i skiver. Serveres med sprød hjertesalat, agurk, syltede rødløg og stegte svampe. Toppes med hjemmelavet basilikumspesto, semidried tomater, croutoner, tørrede tranebær og Vesterhavsost fra Thise Mejeri, samt hjemmelavet creme fraiche dressing.

13. Cæsar salat

139,-

Sprød hjertesalat vendt i hjemmelavet cæsardressing. Serveres med flammegrillet kyllingefilet, stykker af bacon, semi-dried tomater, hjemmelavet brødcroutoner og revet vesterhavsost.

14. Falafelsalat

139,-

Sprød hjertesalat serveres med lune falafler, semidried tomater, revet gulerod, agurk og syltede rødløg. Toppes med vores hjemmelavede basilikumspesto, creme fraiche dressing, tørrede tranebær og croutoner.

15. Seafoodsalat

149,-

Friske håndpillede rejer, koldrøget laks og grillede tigerrejer. Serveres på en bund af sprød hjertesalat, tomat, agurk, revet gulerod, syltede rødløg og vores hjemmelavede røde dressing.

Lunt surdejsbrød med smør +15,-

Sandwich

Alle sandwich bliver smurt med vores hjemmelavede kryddermayonnaise.

16. Kyllingesandwich **149,-**

Flammegrillet kyllingebryst skåret i skiver. Serveres med sprød bacon, blandet salat, revet gulerod, tomat, agurk, syltede rødløg, frisk ananas og med hjemmelavet cremefraichedressing

17. Tunmousse sandwich **149,-**

Hjemmelavet tunmousse med blandet sprød salat, revet gulerod, tomat, agurk, syltede rødløg, avocado og hjemmelavet basilikumspesto.

Med håndpillede rejer +25,-

18. Laks og rejesandwich **159,-**

Skiver af koldrøget laks og håndpillede rejer med blandet sprød salat, revet gulerod, tomat, agurk, hjemmesyltede rødløg og vores hjemmelavede røde dressing.

19. Steaksandwich **159,-**

150g flammegrillet mør oksefilet skåret i skiver, med blandet sprød salat, stegte svampe, revet gulerod, tomat, agurk, syltede rødløg og cremefraichedressing.

Glutenfri brød +20,-

Tilbehør

35,-

Løgringe | Pommes frites | Tomatsalat med ost | Cæsarsalat
| Sweet Potato Fries

Serveres med vores hjemmelavede kryddermayonnaise.

Hovedretter

Når du bestiller din steak hos os, får du et godt stykke hereford, som er kødkvæg af højeste kvalitet og kendt for at være mørt og saftigt.

Alle hovedretter fås med sauce ad libitum.

- | | |
|--|--------------|
| 21. Bearnaise steak | 279,- |
| 220g. Flammegrillet mør oksefilet toppes med kryddersmør, serveres med Steak frites, grillede grøntsager og bearnaisesauce. | |
| 22. Whisky steak | 279,- |
| 220g. Flammegrillet mør oksefilet, serveres med Steak frites, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce. | |
| 23. Svampe Trøffel steak | 299,- |
| 220g. Flammegrillet mør oksefilet toppes med kryddersmør og revet trøffel. Serveres med Steak frites, stegte svampe og vores hjemmelavede svampe trøffelsauce. | |
| 24. Kyllingesteak | 199,- |
| To marinerede og flammegrillet kyllingefilet. Serveres med Steak frites, grillede grøntsager og vores hjemmelavede whiskysauce. | |
| 25. Ribeye steak | 329,- |
| 300g. Flammegrillet ribeye steak skåret af det fineste kvæg. Serveres med Steak frites, blandet salat og bearnaisesauce. Toppes med grillet tomat. | |

Ekstra gram

- | | |
|-------------|--------|
| + 100g. bøf | + 60,- |
| + 200g. bøf | + 90,- |

Burger

Alle burgerboller bliver smurt med vores hjemmelavede kryddermayonnaise.

- | | |
|--|--------------|
| 26. Husets burger | 169,- |
| 200g. Flammegrillet dansk velfærdsbøf med sprød bacon, blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 27. Kyllingeburger | 159,- |
| Flammegrillet kyllingebryst med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost, frisk ananas samt hjemmelavet creme fraiche dressing. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 28. Græsk burger | 159,- |
| 200g. Flammegrillet dansk velfærdsbøf med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost samt hjemmelavet tzatziki. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 29. Mexicansk salsa burger | 159,- |
| 200g. Flammegrillet dansk velfærdsbøf med blandet salat, tomat, agurk, syltede rødløg, cheddarost, jalapeños og salsa. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 30. Husets XL burger | 189,- |
| To flammegrillede dansk velfærdsbøffer á 200g med sprød bacon, blandet salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost samt hjemmelavet creme fraiche- og rød dressing. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 51. BBQ burger | 169,- |
| 200g. Flammegrillet dansk velfærdsbøf med sprød bacon, blandet sprød salat, syltede rødløg, tomat, agurk, cheddarost og lun BBQ sauce. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 52. Steak burger | 189,- |
| 150g. Flammegrillet steak af mør oksefilet, med stegte svampe, cheddarost, blandet sprød salat, syltede rødløg, tomat, agurk og hjemmelavet whiskysauce. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |
| 53. Portobello burger | 149,- |
| Portobello svamp med blandet sprød salat, tomat, agurk, syltede rødløg, burrata og hjemmelavet basilikumspesto. Serveres med pommes frites og kryddermayonnaise. | |

Pastaretter

- | | |
|--|--------------|
| 31. Fettuccine e Pollo | 179,- |
| Husets klassiske kyllingepasta med kyllingebryst skåret i skiver, bacon og stegte svampe, vendt i cremet flødesauce. Pyntes med revet vesterhavsost fra Thise Mejeri og frisk basilikum. | |
| 32. Ravioli | 169,- |
| Frisk ravioli fyldt med svampe og trøffel, vendt i hjemmelavet flødesovs. Serveres med stegte svampe og revet trøffel. Pyntes med frisk basilikum. | |
| 33. Pasta a la Carbonara | 179,- |
| Frisk fettuccine med bacon, svampe og æggeblomme, vendt i cremet flødesauce og revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri. Pyntes med frisk basilikum. | |
| 34. Fettuccine Seafood | 199,- |
| Frisk fettuccine med krabbekød, friske håndpillede rejer og blæksprutte, vendt i en cremet flødesauce, smagt til med lime og hvidløg. Serveres med grillede tigerrejer, muslinger, revet Vesterhavsost fra Thise Mejeri. Pyntes med frisk basilikum. | |

Lunt surdejsbrød med smør +15,-

Til den søde tand

- | | |
|--|-------------|
| 36. Dagens kage | 49,- |
| Spørg venligst tjeneren om dagens kage. | |
| 37. Pandekager | 79,- |
| To lune pandekager serveres med italiensk vanilje gelato og chokoladesauce. Pyntes med friske bær. | |
| 38. Gammeldags Æblekage | 69,- |
| Kold æblegrød med søde makroner og håndpisket fløde. | |
| 39. Italiensk gelato is | 59,- |
| Spørg venligst tjeneren om dagens udvalg. | |
| 40. Chokolade fondant | 79,- |
| En lækker blødende og lun chokoladecake, serveres med italiensk vanilje gelato og chokoladesauce. Pyntes med friske bær. | |