



# JULEMENU



Møllecaféen drives af den socialøkonomiske virksomhed Fonden Kilden, som består af passionerede kokke og dygtige STU-elever, unge i afklaringsforløb og borgere ansat i beskyttet beskæftigelse. Møllecaféen serverer måltider med råvarer i sæson – så vidt muligt fra lokale og økologiske producenter.

## DAGENS VEGETARISKE SUPPE – OGSÅ TO GO

Serveres med brød og smør

**Kr. 95**

## VEGETARISK SMØRREBRØD

Hjemmebagt rugbrød med svampepostej, rødbeder, Karl Johan mayonnaise,  
stegte svampe og urter

**Kr. 85**

## MØLLECAFÉENS JULETALLERKEN

Karrysild med smilende, økologiske æg

Gravad laks med rævesovs

Hjemmelavet rullepølse med sky og løg

Lun leverpostej med svampe og syltede rødbeder

*Serveres med Møllecaféens hjemmebagte rugbrød og lyst brød*

**Kr. 180**

## MØLLECAFÉENS VARME JULETALLERKEN

Confiteret andelår med kartofler og brun sovs + rødkål og frisk, fyldig kålsalat

**Kr. 180**

### **BØRNEMENU – KUN FOR BØRN**

Økologiske kalvefrikadeller med brun sovs og kartofler

**Kr. 95**

3 små økologiske pølser med gnavegrønt, dip og brød

**Kr. 85**

### **MØLLECAFÉENS JULEDESSERT**

Risalamande med kirsebærsovs

**Kr. 50**

### **KAGER OG BOLLER**

Smurt surdejsbolle med Arla Unikaost eller hjemmelavet rullepølse

**Kr. 42**

### **DAGENS UDVALG AF KAGER – SPØRG VENLIGST**

**Kr. 40**