

HAVRUM

FOOD & DRINK

Weekend brunch

LØRDAG - SØNDAG 9.00 - 13.00

Den lille brunch 109,- Skyr med granola, chokolade og friske bær Scrambled eggs med bacon, pølse og purløg Gammelknas og brie, chutney, druer og radiser Serrano, artiskok, tomat og pesto Skåret melon og frugt Hjemmebagte surdejsrundstykker, rugbrød og smør	Den store brunch 139,- Skyr med granola, chokolade og friske bær Scrambled eggs med bacon, pølse og purløg Gammelknas og brie, chutney, druer og radiser Serrano, artiskok, tomat og pesto Skåret melon og frugt Hjemmebagte surdejsrundstykker, rugbrød og smør Koldrøget laks, peberrodscreme og agurk Mazarinkage, rabarber og hvid chokolade
--	--

Frokost

MANDAG - SØNDAG 11.00 - 17.00

Stjerneskud 249,- Friteret og dampet rødspætte, grillet asparges, koldrøget laks, håndpillede rejer, tomat, aioli og stenbiderrogn på ristet surdejsbrød	Burger 169,- Hjemmebagt brioche bolle, hakkebøf, pancetta, modnet cheddar, aioli, salat, pickles, tomat, chutney og karamelliserede løg. Serveres med pommes frites med aioli og chili mayo
Fish and chips 169,- Pankopaneret ising og kuller med pommes frites. Serveres med grillet citron, aioli og chili mayo	Sandwich med kylling 99,- Kylling, bacon, peberfrugt, pesto, aioli, syltede rødløg og rucola i hjemmebagt surdejsbrød eller foccaciabrød <i>Glutenfritbrød + 10,-</i> <i>Tilkøb pommes frites med aioli og chili mayo + 55,-</i>
Salade Nicoise 129,- Salat med grillet ponzu marineret tun, æg, bønner, sorte oliven, rødløg og vinaigrette. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød og pisket smør	Sandwich med laks 99,- Koldrøget laks, tomat, urte mayo, gulerod, syltede agurker og frisee salat i hjemmebagt surdejsbrød eller foccaciabrød <i>Glutenfri brød +10,-</i> <i>Tilkøb pommes frites med aioli og chili mayo + 55,-</i>
Caesar salad 129,- Stegt kyllingebryst, bacon, romaine salat, tomat og caesar dressing, toppet med parmesan og crutoner. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød og pisket smør	Sandwich med falafel (vegetar) 99,- Falafel, peberfrugt, humus, syltede rødløg og rucola <i>Glutenfri brød +10,-</i> <i>Tilkøb pommes frites med aioli og chili mayo + 55,-</i>
Moules marinières 99,- Hvidvins dampede linemuslinger, med urter og cremet muslingesauce <i>Tilkøb pommes frites med aioli og chili mayo + 55,-</i>	
Pommes frites 69,- Med aioli og chili mayo	

Desserten

MANDAG - SØNDAG 11.00 - 20.00

Dagens kage 45,- Spørg din tjener	Gateau Marcel 85,- Gateau Marcel, syltede bær, solbærsorbet og nøddekrokant
Belgisk vaffel 85,- Belgisk vaffel, vaniljeis fra Kastberg og hjemmelavet karamelsauce	Havrums citronfromage 85,- Citronfromage, brændt hvid chokolade, marengs, saltkaramel og vaniljeis fra Kastberg

Snacks

TIL DEN LILLE SULT

Den salte 45,- To slags saltede nødder med rodfrugtchips og urtedip	Den søde 45,- Chokoladebrud og hjemmelavet torrone med hasselnød og pistacie
Dagens kage 45,- Spørg din tjener	

Børn

0-10 ÅR

Børne brunch (weekend) 85,- Tebolle, smør, hamburgerryg, skåret melon, jordbæryoghurt med granola, scrambled eggs med bacon og pølse <i>Belgisk vaffel + 10,-</i>	Fiskefilet m. pommes 85,- Fiskefilet med pomme frites, remoulade, ketchup og gnavegrønt
Burger 85,- Hjemmebagt brioche bolle, hakkebøf, ketchup, salat, agurk og bacon. Serveres med pommes frites og ketchup	

Hold din næste fest på Havrum

Ønsker du at holde dit næste selskab hos os, så kontakt os. Vi står klar til en uforpligtende snak.



Læs mere på www.havrum.dk

f @ HAVRUMAARHUS @ HAVRUM_AARHUS

For information om allergener spørg venligst din tjener
Placering af elektroniske anordninger på bordet er på eget ansvar

HAVRUM

FOOD & DRINK

Forret

MANDAG - SØNDAG 17.00 - 20.00

Håndpillede rejer Håndpillede rejer, ramsløgsmayo, røgeost, radiser, sprød chips	95,-
Carpaccio af dansk okse Carpaccio, pesto, trøffelmayo, ristede mandler, rucola, høvlet havgus	95,-
Tempura grønt (vegetar) Stegte forårsløg, blomkål og broccolini med chili mayo	85,-

Hovedret

MANDAG - SØNDAG 17.00 - 20.00

Ribeye 250g ribeye serveres med pommes frites, bearnaisesauce og en lille salat med vinaigrette	255,-
Helstegt rødspætte Rødspætte, brunet smør med kapers og hasselnød, dampet grønt samt små kartofler med persille	249,-
Fish and chips Pankopaneret ising og kuller med pommes frites. Serveres med grillet citron, aioli og chilimayo	169,-
Burger Hjemmebagt brioche bolle, hakkebøf, pancetta, modnet cheddar, aioli, salat, pickles, tomatchutney og karamelliserede løg. Serveres med pommes frites med aioli og chili mayo	169,-
Den grønne (vegetar) Grillet spidskål, hasselnød, forårsløg og knust kartoffelkompot med blanquette sauce	149,-
Moules marinières Hvidvins dampede linemuslinger, med urter og cremet muslingesauce <i>Tilkøb pommes frites med aioli og chili mayo + 55,-</i>	99,-

Dessert

MANDAG - SØNDAG 17.00 - 20.00

Belgisk vaffel Belgisk vaffel, serveres med vaniljeis fra Kastberg og hjemmelavet karamelsauce	85,-
Gateau Marcel Gateau Marcel, syltede bær, solbærsorbet, nøddekrokant	85,-
Havrums citronfromage Citronfromage, brændt hvid chokolade, marengs, saltkaramel, vaniljeis fra Kastberg	85,-
Dagens kage Spørg din tjener	45,-

Snacks

TIL DEN LILLE SULT

Den salte To slags saltede nødder med rodfrugtchips og urtedip	45,-
Den søde Chokoladebrud og hjemmelavet torrone med hasselnød og pistacie	45,-
Dagens kage Spørg din tjener	45,-

Børn

0-10 ÅR

Fiskefilet m. pommes Fiskefilet med pomme frites, remoulade, ketchup og gnavegrønt	85,-
Burger Hjemmebagt brioche bolle, hakkebøf, ketchup, salat, agurk og bacon. Serveres med pommes frites og ketchup	85,-

Hold din næste fest på Havrum

Ønsker du at holde dit næste selskab hos os, så kontakt os. Vi står klar til en uforpligtende snak.



Læs mere på www.havrum.dk

@ HAVRUMAARHUS @ HAVRUM_AARHUS

For information om allergener spørg venligst din tjener
Placering af elektroniske anordninger på bordet er på eget ansvar

HAVRUM

FOOD & DRINK

Varme drikke

Espresso Dobbeltshot	39,-
Cappuccino Serveres med dobbeltshot	49,-
Caffe Latte Serveres med dobbeltshot	49,-
Cortoda Serveres med dobbeltshot	44,-
Iskaffe Sirup + 5,- Vanilje, karamel eller hasselnød	49,-
Filterkaffe Refill + 15,-	29,-
Te Spørg din tjener for udvalg	29,-
Varm kakao Med eller uden flødeskum	49,-
Havrums Irish coffee 5 cl. Bushmills Irish Whiskey	99,-

Øl

Carlsberg 0,25 l. eller 0,4 l.	49,- / 59,-
Tuborg classic 0,25 l. eller 0,4 l.	49,- / 59,-
1664 Blanc 0,25 l. eller 0,4 l.	59,- / 69,-
Grimbergen Double 0,33 l. eller 0,5 l.	59,- / 69,-
Brooklyn Stonewall IPA 0,25 l. eller 0,4 l.	59,- / 69,-
Jacobsen Juicy IPA 0,25 l. eller 0,4 l.	59,- / 69,-
Jacobsen Yakima IPA 0,25 l. eller 0,4 l.	59,- / 69,-
1664 Blanc 0,0% Flaske, alkoholfri 0,0%	49,-
Brooklyn Special Effects Lager 0,4% Flaske, alkoholfri 0,4%	49,-

Kolde drikke

Sodavand Coca Cola Cola Zero Sprite Zero Fanta Schweppes Lemon Danskvand	39,- / 49,- 0,25 l. / 0,4 l.
Økologisk juice Æblemost Appelsinjuice	49,-
Økologisk saft Hyldeblomst Solbær Rabarber	49,-
Hjemmelavet lemonade Citron/mynte	49,-
Kande vand 1 l. postevand	35,-

Cocktails

Rabarber Spritz Hammer London Dry Gin, rabarber, Fever-Tree Ginger beer & citron	95,-
Espresso Martini Koskenkorva Vodka, Kahlua & espresso	95,-
Dark n' Stormy Gosling's Black Seal rom, Angostura Bitters, Fever-Tree Ginger beer & lime	95,-
Whiskey Sour Buffalo Trace Bourbon, citron, æggehvite & Angostura Bitters	95,-
Mojito Baracuda Rom, lime, mynte & rørsukker	95,-
Bramble Hammer London Dry Gin, brombær & lime	95,-
Havrums Spritz Artspritz, mouserende vin & danskvand	95,-
Old Fashioned Buffalo Trace, Angostura Bitters, Orange Bitters & Demerara sukker	95,-

GIN & TONICS

Skagerak Skagerak gin & Fever-Tree Mediterranean tonic	95,-
Syv Sind Syv Sind Gin & Fever-Tree Indian tonic	95,-
Hendricks Hendricks & Fever-Tree Elderflower tonic	95,-

Vin & Bobler

HVIDVIN

Riesling Gaumen Spiel 2022, Pfalz, Tyskland	74,- / 349,-
Sauvignon Blanc La Galope 2022, Sauvignon Blanc, Cotes de Gascogne	79,- / 369,-
Brampton Unoaked Chardonnay 2018, Coastal Region, Sydafrika	84,- / 399,-
Grüner Veltliner Gärtling 2023, Kremstal, Østrig	449,-
Chardonnay Bourgogne Blanc 2022, Faiveley, Frankrig	549,-

RØDVIN

Sicoris Garnatxa Old Wines 2020, Castell del Remei, Spanien	74,- / 349,-
Barbera d'Alba 2022, Piemonte, Italien	79,- / 369,-
Beaujolais Villages La Lutine 2021, Domaine des Terres Vivantes, Frankrig	84,- / 399,-
Blauer Spätburgunder Knipser 2018, Pfalz, Tyskland	449,-
Pinot Noir Bourgogne 2022, Chalonaise Vieilles Vignes, Sandrine Deletang, Frankrig	549,-

ROSÉVIN

Pico de Aneto Rosado 2022, Somonto, Spanien	74,- / 349,-
La Petite Perriere 2022, Loire, Frankrig	79,- / 369,-
Rosa von Eckhof 2021, Weingut Ecker, Østrig	84,- / 399,-

BOBLER

Moscato d'Asti San Maurizio Piemonte, Italien	74,- / 349,-
Cava Brut Especial Naveran, Spanien	74,- / 349,-
Piper-Heidseck Cuvée Brut Champagne, Frankrig	110,- / 550,-
Piper-Heidseck Rosé Sauvage Champagne, Frankrig	795,-
Piper-Heidseck Essentiel Champagne, Frankrig	795,-
Piper-Heidseck Blanc de Blancs Champagne, Frankrig	895,-
Fruit secco Apfel-Quitte Bio 0,0% Van Nahmen, Tyskland, alkoholfri 0,0%	399,-

f @ HAVRUMAARHUS @ HAVRUM_AARHUS

For information om allergener spørg venligst din tjener
Placering af elektroniske anordninger på bordet er på eget ansvar