

ME

NU

KAFFE / THE

Filterkaffe / Espresso	35 kr.
Americano / Cortado	40 kr.
Cappuchino/ Cafe Latte / Flat White	45 kr.
Iskaffe m. sirup	45 kr.

The	35 kr.
Chai Latte	45 kr.
Varm kakao	45 kr.

KOLDE DRIKKE

Østerberg sodavand	38 kr.
Ørbæk sodavand	35 kr.
Juicebrik æble el. appelsin	20 kr.
Danskvand alm. el. citrus	35 kr.

Special øl - Ørbæk Bryggeri 45 kr.

Tuborg fadøl 0,25 L.	35 kr.
Tuborg fadøl 0.50 L.	60 kr.

Drink - gin & tonic eller Aperol Spritz 70 kr.

Husets vine	
Hvidvin/rosé, glas	65 kr.
Rød/hvid/rosé	310 kr.

MAD / SNACKS

Sandwich i foccaciabrød 95 kr.
- med salat, hjemmerørt trøffelmayo og grønt
Den fås med skinke eller som vegetar

Kartoffelmad på rugbrød 65 kr.
- med hjemmerørt løvstikkemayo og purløg

Rugbrød m. rygeost 65 kr.
- med hjemmerørt rygeostecreme, purløg og radiser

Surdejsbolle med smør og ost 40 kr.

Grøndals tun el. sardiner 115 kr.
- med brød, lille salat, mayonnaise og oliven

Dagens kage 45 kr.
- spørg personalet

Dagens cookie 30 kr.
- spørg personalet

Snackskål 40 kr.
- røgede mandler, trøffelchips eller kalamata oliven

Chips med havsalt 25 kr.

Østerberg is 40 kr.



LUNDSGAARD
GODS
CAFÈ
FRITZ

ME NU

VINKORT - FRANSKE VINE

La Campagne – Pinot Noir Rosé

– Pays d’Oc 2023

310 kr.

Farven er sart og lyserød med diskrete strejf af violet. Stilen er frisk med en syre, der udmærker sig ved sin tilstedeværelse og balanceres vidunderligt af den runde, næsten cremede struktur. En rosé med hints af vandmelon og mere tydelige, men alligevel sofistikerede toner af hindbær og jordbær. Helhedsindtrykket indrammes flot af blomsterner fra violer og roser.

La Campagne – Sauvignon Blanc

– Gascogne 2023

310 kr.

La Campagne minder stilmæssigt om de velkendte Sancerre-vine fra Loire. Den har en flot lys strågul farve, lækker intens bouquet af nyslået græs, et strejf af stikkelsbær, pære og grønne æbler. Vinen er tør, medium fyldig og med en flot balance mellem frugt og syre og en smag af grapefrugt, mango og fersken. En charmerende og attraktiv smagsoplevelse, der viser, hvad druen kan i Cotes de Gascogne.

Château Courac – Côtes du Rhône

Rhône – Côtes du Rhône 2020

310 kr.

Vinen har en dyb rubinrød nuance med et strejf af lilla. Ved duften træder en symfoni af moden solbær, sød lakrids og saftige kirsebær frem, indhyllet i subtile lag af røg og middelhavsurter. Anstrøg af appelsinskal tilfører et opfriskende pift til vinen. Smagen udfolder sig med en kraftfuld og rig mørk frugt, der munder ud i en lang eftersmag.

Ombre – Prosecco – Veneto

– økologisk

395 kr.

Ombre har en delikat og dragende bouquet af hvide ferskner, sprøde grønne æbler med en snert af kiwi og akacie. På tungen er vinen let som en fjer med de fineste små velintegreret bobler. Smagen præges af en harmonisk balance mellem syre og friske frugtnoter.

Marziano Abbona – Barolo

– La Pieve – Piemonte – Barolo – 2020

700 kr.

La Pieve er skabt på 100 % Nebbiolo, der kommer fra Marziano Abbonas egne vinmarker med stokker, der har en gennemsnitsalder på 36 år. Imposant og flot Barolo med et enormt udviklingspotentiale. Næsen er typisk Nebbiolo og præget af et snert af jordbund, roser, violer og rød frugt. Vinen har lagret 28 måneder på fad og dernæst har den lagret på flaske inden frigivelsen i foråret. La Pieve er en Barolo med et moderne præg – frugtrig, saftig, potent, flot og slank, men stadig muskuløs.



**LUNDSGAARD
GODS
CAFÉ
FRITZ**

ME NU

VINKORT - SPANSKE VINE

Fra vingården Oller del Mas

Petit Bernat Blanc 410 kr.

Strågul med grønne reflekser. Høj intensitet. Ren og frisk næse domineret af noter af hvide frugtaromaer, primært fersken, ledsaget af strejf af citrus og tropisk frugt. Smagen er blød og frisk. Afbalanceret syre, der yderligere fremhæver vinenes friskhed.

Petit Bernac 410 kr.

Næsen er ren og intens med noter af friske røde frugter på en baggrund af krydderier og ristet aroma. Smagen har en sød begyndelse, er behagelig og balanceret. Mellemfyldig, søde tanniner og godt integreret alkohol og syre.

Fra vingården Celler 9+

Medol 9+ Blanc 475 kr.

En hvid naturvin, der er mild, frisk og frugtig. I munden er den bred og struktureret, men frisk med et strejf af citrus. Eftersmagen er lang med en behagelig tilstedeværelse af moden frugt.

Medol 9+ negre 475 kr.

En rød naturvin der er håndplukket og omhyggeligt håndsorteret. Vinen er spontangæret, ikke klareret, ikke filtreret og ikke tilsat svovl. Det er en ung, ulagret rødvin med masser af smag og frugt. Vi finder noter af røde og sorte frugter som kirsebær, brombær og blåbær. Dens intensitet skiller sig ud. I munden er den frisk, fyldig, meget rund, blød og fed.

Cava Snou Criat amb suro 450 kr.

Stor intensitet og en fantastisk udtryksfuldhed. Fine og perfekt integrerede bobler. Aromaen fra druesorten blander friske noter (hvide ferskner, fennikel, lime) og hvide blomster. På grund af lagring på kork finder vi søde nuancer: ristet bund, kanel, karamel, kvæde og honning.

Bred mundfornemmelse, struktureret og frisk med nerve på grund af citrusnoterne. Tilstedeværelsen af tørrede frugter og den lange eftersmag bør fremhæves til sidst.



LUNDSGAARD
GODS
CAFÈ
FRITZ

ME

NU



Grøndals fisk er fiskekonserves med fokus på den gode smag fra natur-skånsomt fiskeri.

Hos Grøndals går de hverken på kompromis med råvarekvalitet, madhåndværket eller bæredygtighed - hvis ikke det smager godt, kan det være lige meget.

SPECIALITETER



I Café Frits sætter vi en ære i at udvælge de lækreste produkter til vores kunder.

Vi vægter højt at produkterne er lokalt forankret, har en økologisk eller bæredygtig profil og så skal de smage godt og være i god kvalitet.



Caféens surdejsboller og foccacia-brød er fra det lille økologiske mikrobageri "Brugbar" i Bovense tæt ved Kerteminde.

Her har de fokus på bæredygtighed og det gode håndværk. Vores lækre brød er bagt af mel fra Økomølleriet og Kornby Mølle.



Økologiske græsæg fra Stokmosegård

Hos Dorte på Stokmosegård bor hønsene i campingvogn og har altid frisk græs lige ved døren. Det giver nogle meget velsmagende æg med en smuk orange blomme.



LUNDSGAARD
GODS
CAFÉ
FRITZ

ME NU



Vine

Alle vores vine er håndplukkede, økologiske vine, vi har udvalgt og købt via Økologisk Vinimport i Svendborg

Sort Cider

På danske økologiske æbler og pærer laver Sort Cider lækker cider på en familiegård ved Kerteminde. Deres cider er tør og med mere kulsyre end vanligt og det minder på mange måder om en tør cremant eller Champagne.

Vores specialøl er fra Ørbæk Bryggeri på Østfyn. Vi har valgt to øl ud.

Ørbæk Fynsk Forår og Ørbæk Weissbier, der begge egner sig godt til lette retter og som tørstslukker.

Theen vi serverer specialblandes efter Luel-familiens egne opskrifter og vi serverer blandt andet Skovfogedindens The med orange og Kammerherreindens The, der er en klassisk Earl Grey blanding.

SPECIALITETER



Kaffen vi serverer er fra Kaffe Lars.

Kaffe Lars er et kafferisteri, der mener hemmeligheden bag den perfekte kop kaffe ligger i håndværket bag. Derfor håndrister de al deres kaffe. Og det hele startede i en garage i Kerteminde.



Østerberg er håndlavet is, sodavand og saft produceret af råvarer fra økologiske frugtplantager.

Det er sodavand uden tilsat sukker, men hvor smagen er helt fantastisk alene på baggrund af frugten de bruger.



LUNDSGAARD
GODS
CAFÈ
FRITZ