



Frokost

Køkkenet er dagligt lukket fra 16-17

Ekstra

Til din frokost

Egg Benedict 105

Smørristet briochebrød med sauteret spinat, spejlæg, lettrøget skinke & sauce hollandaise

Byt skinken ud med koldrøget laks til din Egg Benedict +25

Croque monsieur 120

Ristet hvidt brød med lettrøget skinke, Krystalost fra Them & sauce mornay. Hertil salat med skalotteløg & vinaigrette

Lav din monsieur til en madame med et spejlæg på toppen +10

Avocadomad med laks 142

Smørristet hvidt brød med avocado, koldrøget laks, citron & salat med skalotteløg & vinaigrette

Pariserbøf 136

Smørstegt hvidt brød med hakkebøf af Jerseystud. Hertil kapers, rødbeder, løg, rå æggeblomme & peberrod

Sandwich med kylling 120

På ristet hvidt brød med salat, kylling, rødløg, tomat, syltede agurker, urtemayo & bacon

Få din sandwich, avocadomad eller pariserbøf på rugbrød +10

Den grønne 135

Vegetarbøf af røde kidneybønner med løg, hvidløg, peberfrugt & urter. Hertil salat med vinaigrette, skalotteløg, feta, brødcroutons, æble & cashewnødder

(Den grønne kan gøres vegansk ved at fjerne feta & brødcroutons fra retten)

Salade Chevre Chaud 99

Hjertesalat, gratineret gedeost på smørstegte brødcroutons, æbler, solbærcoulis, cashewnødder & vinaigrette

Få pandestegt kylling til din salat +50

Evald Burger 160

Hakkebøf af lokal, dansk Jerseystud i briochebolle med BBQ sauce, creme fraiche dressing, cheddar, bacon, syltede rødløg, cornichoner & tomat. Hertil pommes frites & chilimayo

Carpaccio combo 160

Af studeinderlår med Krystalost fra Them, trøffelmayo, saltristede cashewnødder & rucola. Hertil pommes frites & gratineret hjertesalat

Rørt tatar 210

180 g. krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud. Rørt med engelsk sauce, dijonsennep, cornichoner, løg, estragon, trøffelmayo & peberrod. Toppet med æggeblomme, karse & sprødt. Hertil pommes frites med chilimayo

Steak med fedtkant 235

Min. 200 g. før pandestegning. Krogmodnet studefilet af lokal, dansk Jersey. Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites. Anbefales medium stegt

Ribeye 299

Min. 300 g. før pandestegning. Krogmodnet studefilet af lokal, dansk Jersey. Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites. Anbefales medium stegt

Til en god frokost, hører sig en god snaps

En hel flaske 620 – 3 cl.valgfri snaps 35 – 6 cl. valgfri snaps 60

- Aalborg Nordguld
- Lysholm Linie Aquavit
- O.P. Andersen Aquavit
- Aalborg Porse Aquavit
- Aalborg Taffel Aquavit
- Aalborg Dild
- Aalborg Jule Aquavit
- Aalborg Jubilæums Aquavit

Sprød bacon 15

Pandekage Med syltetøj & sukker 20

Avocado Med citron 30

Gratineret hjertesalat Med Krystalost fra Them 40

Pommes frites Med chilimayo 35 / 50

Ekstra dip Chilimayo, urtemayo eller trøffelmayo 10

Sauce bearnaise 50

Snack Nødder, oliven & rugbrødschips 40

Lette retter

Caviar 150

10 g. Baerii caviar fra Privilege med smørstegt briochebrød, skalotteløg, creme fraiche & purløg

Sardiner 86

Fra Løgismose med urtemayo, rødløg, citron & dild

Vol-au-vent 90

Butterdej med fyld af håndpillede Nordsørejer, stenbidderogn, urtemayo, creme fraiche, tørret cherrytomat & vagtelæg

Bouillabaisse 99

Skaldyr- & fiskesuppe med havtaskekæbe, blåmuslinger, blæksprutte, vinterurter & brødcroutons

Carpaccio 99

Af studeinderlår med Krystalost fra Them, trøffelmayo, saltristede cashewnødder & rucola

Rørt tatar 99

Min. 90 g. af krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud. Rørt med engelsk sauce, dijonsennep, cornichoner, løg, estragon, trøffelmayo & peberrod. Toppet med æggeblomme & sprødt

Børn

(indtil 12 år)

Børneburger 125

Burger med hakkebøf, ost & bacon, hertil pommes frites

Kylling & fritter 99

Pandestegt kyllingebryst med pommes frites

Dessurter

Chokoladefondant 89

Blødende chokoladecake med vaniljeis fra Kastberg, solbærcoulis & crumble

Portvinspocheret pære 89

Af Clara Friis pære, hertil lun citronkage, hvid chokoladecreme, crumble & solbærsorbet fra Kastberg

Tarte au citron 69

Fransk citrontærte med marengs på toppen

Blandet is fra Kastberg 85

3 kugler is fra Kastberg. Med crumble & solbærcoulis (lokalt produceret is på lokal, økologisk mælk)

Ostetallerken 108 / 138

Vælg mellem 3 eller 5 Arla Unika & danske oste med sødt & sprødt

Camembert frit 80

Friturestegt Camembert ost med solbærcoulis & briochebrød



Aften

Køkkenet er dagligt lukket fra 16-17

Forretter & lette retter

Caviar	150
10 g. Baerii caviar fra Privilege med smørstegt briochebrød, skalotteløg, creme fraiche & purløg	
Sardiner	86
Fra Løgismose med urtemayo, rødløg, citron & dild	
Vol-au-vent	90
Butterdej med fyld af håndpillede Nordsørejer, stenbidderrogn, urtemayo, creme fraiche, tørret cherrytomat & vagtelæg	
Bouillabaisse	99
Skaldyr- & fiskesuppe med havtaskekæbe, blåmuslinger, blæksprutte, vinterurter & brødcroustons	
Carpaccio	99
Af studeinderlår med Krystalost fra Them, trøffelmayo, saltristede cashewnødder & rucola	
Rørt tatar	99
Min. 90 g. af krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud. Rørt med engelsk sauce, dijonsennep, cornichoner, løg, estragon, trøffelmayo & peberrod. Toppet med æggeblomme & sprødt	

Hovedretter

Bouillabaisse	160
Skaldyr- & fiskesuppe med hvid fisk, havtaskekæbe, blåmuslinger, blæksprutte, vinterurter & brødcroustons	
Ølbraiserede svinekæber	165
Med græskarpuré, syltede rødløg, sprødt vinterkål, pommes Anna & solbærglace	
Den grønne	135
Vegetarbof af røde kidneybønner med løg, hvidløg, peberfrugt & urter. Hertil salat med vinaigrette, skalotteløg, feta, brødcroustons, æble & cashewnødder	
(Den grønne kan gøres vegansk ved at fjerne feta & brødcroustons fra retten)	
Salade Chevre Chaud	99
Hjertesalat, gratineret gedeost på smørstegte brødcroustons, æbler, solbærcoulis, cashewnødder & vinaigrette	
Få pandestegt kylling til din salat	+50
Evald Burger	160
Hakkebøf af lokal, dansk Jerseystud i briochebolle med BBQ sauce, creme fraiche dressing, cheddar, bacon, cornichoner, syltede rødløg & tomat. Hertil pommes frites & chilimayo	
Steak med fedtkant	235
Min. 200 g. før pandestegning. Krogmodnet studefilet af lokal, dansk Jersey. Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites. Anbefales medium stegt	
Ribeye	299
Min. 300 g. før pandestegning. Krogmodnet studefilet af lokal, dansk Jersey. Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites. Anbefales medium stegt	
Carpaccio combo	160
Af studeinderlår med Krystalost fra Them, trøffelmayo, saltristede cashewnødder & rucola. Hertil pommes frites & gratineret hjertesalat	
Rørt tatar	210
180 g. krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud. Rørt med engelsk sauce, dijonsennep, cornichoner, løg, estragon, trøffelmayo & peberrod. Toppet med æggeblomme, karse & sprødt. Hertil pommes frites med chilimayo	

Aperitif

Spritz Original	80
Aperol Spritz	80
Hugo Spritz	80
Glas Prosecco	56
Thorn GT Citron & Thomas Henry Tonic	75
Gin Mare GT Appelsin, rosmarin & Fever-Tree Mediterranean Tonic	100
Geranium GT Appelsin & Fever-Tree Elderflower Tonic	100
Bareksten GT Tørrede blåbær, mynte & Mediterranean Tonic	100
Hendricks GT Agurk, peber & Fever-Tree Elderflower Tonic	100
Njord GT Appelsin, stjerneanis & Fever-Tree Indian Tonic	110
Monkey 47 GT Appelsin, enebær & Fever-Tree Indian Tonic	120

Ekstra

Gratineret hjertesalat	40
Med Krystalost fra Them	
Sideorder vintersalat	30
Sprød salat, æble, skalotteløg & vinaigrette	
Pommes frites Med chilimayo	35 / 50
Ekstra dip Chilimayo, urtemayo eller trøffelmayo	10
Sauce bearnaise	50
Snack Nødder, oliven & rugbrødschips	40

Børn

(indtil 12 år)

Børneburger	125
Burger med hakkebøf, ost & bacon, hertil pommes frites	
Kylling & fritter	99
Pandestegt kyllingebryst med pommes frites	

Desserter

Chokoladefondant	89
Blødende chokoladecake med vaniljeis fra Kastberg, solbærcoulis & crumble	
Portvinspocheret pære	89
Af Clara Friis pære, hertil lun citronkage, hvid chokoladecreme, crumble & solbærsorbet fra Kastberg	
Tarte au citron	69
Fransk citrontærte med marengs på toppen	
Blandet is fra Kastberg	85
3 kugler is fra Kastberg. Med crumble & solbærcoulis (lokalt produceret is på lokal, økologisk mælk)	
Ostetallerken	108 / 138
Vælg mellem 3 eller 5 Arla Unika & danske oste med sødt & sprødt	
Camembert frit	80
Friturestegt Camembert ost med solbærcoulis & briochebrød	



Kolde drikke

Thoreau vand med brus – ad libitum pr. person 36
Drikker du andet end vand, er couvertprisen 18 pr. person

Thoreau vand – ad libitum pr. person 36
Drikker du andet end vand, er couvertprisen 18 pr. person

Tak fordi du støtter vores vandprojekt

vi støtter
unicef

Når du køber vand hos os på Evald Brasserie & Cafe er du med til at støtte vores samarbejde med UNICEF og Projekt Del Dit Vand, som støtter vandprojekter til verdens fattigste børn. Dit køb af vand kan altså skaffe 120 liter rensat & sikkert vand

Økologisk saft Hyldeblomst eller Solbær 40

Sodavand 0,25 L / 0,50 L 28 / 46
Coca cola, Cola Zero, Fanta, Carlsberg Sport, Schweppes Lemon

Hancock Sport-Cola Gammeldaws sodavand 36

Cocio chokolademælk 36

Æblemost Fra Rynkeby 28

Appelsinjuice Fra Solita 28

Matcha juice Matcha te med æblemost 48

Alkoholfri koldpresset druemost 60
Vælg mellem chardonnay eller merlot, italiensk & økologisk, 25 cl

Fadøl

Carlsberg Pilsner 4,6% Lille / Stor 30 / 56

Tuborg Classic 4,6 % 33 / 58

Grimbergen Blonde 6,7% 45 / 66

Grimbergen Double 6,5% 45 / 66

Kronenbourg 1664 Blanc 5% 40 / 61

Jacobsen Brown Ale 6% 38 / 66

Jacobsen IPA 6,6% 38 / 66

Jacobsen Weissbier 5,9% 38 / 66

Sæsonhanen Sæson pris

Gæstehanen Dagspris

De lokale

Remstrup Blonde - Grauballe Bryghus 40 / 70

Grauballe Bryghus 40 / 70

Bøllingsø Bryghus 40 / 70

Flaskeøl

Wiibroe Porter 8,2% 46

Carlsberg Nordic Alkoholfri 0,5% 35

Kragelund Bryghus 0,5 L 70

Virklund Bryghus 0,5 L 70



Vin

Hvidvine

Glas / Flaske

Trebbiano D'Abruzzo "Lupi" - ØKO 60 / 240
Italien, Valle Reale, 2018

Saint-Peyre - Chardonnay 66 / 285
Frankrig, Languedoc-Roussillon, 2018

Riesling Feinherb "Figaro" 76 / 325
Tyskland, Mosel, Weingut Paulinshof, 2018

Mar de viñas - Albariño 76 / 325
Spanien, Galicia, Rias Baixas, 2018

Rødvine

Domaine d'Albas 60 / 240
Frankrig, Languedoc - Minervois, St. Jacques, 2016

Côtes Catalanes - Grenache Noir 66 / 285
Frankrig, Languedoc-Roussillon, IGP, 2017

Spätburgunder - Pinot Noir 80 / 365
Tyskland, Weingut Knab, 2016

Valpolicella Superiore Ripasso 95 / 450
Italien, Veneto, Corte Figaretto, 2017

Rosévin

Nationale Rosé 66 / 285
Frankrig, 2018

Côte de Provence Rosé 80 / 365
Frankrig, Château Terrebonne, 2018

Côte des Roses Rosé, MAGNUM 700
Frankrig, Languedoc, 2018

Alkoholfri druemost

Glas

Chardonnay 25 cl, 100 % koldpresset, italiensk, øko druemost 60

Merlot 25 cl, 100 % koldpresset, italiensk, øko druemost 60

Vand til vin med brus 18
Ad libitum pr. person

Vand til vin 18
Ad libitum pr. person

NB: vi har mange forskellige vine, så der kan være vine, der er udgået eller af anden årgang

<u>Frankrig:</u>	Glas / Flaske	
Hvidvine		
Saint-Peyre - Chardonnay Languedoc, 2018	66 / 285	
Sancerre Blanc Bernard Reverdy, Loire, 2018	495	
Chardonnay Miss Armande Bourgogne, 2017	510	
Rosévine		
Nationale Rosé 2018	66 / 285	
Côte de Provence Rosé Château Terrebonne, 2018	80 / 365	
Côte des Roses Rosé, MAGNUM 2018	700	
Rødvine		
Domaine d'Albas St. Jacques, Languedoc, 2016	60 / 240	
Côtes Catalanes Grenache Noir, IGP, 2017	66 / 285	
Morgon Cru Beaujolais 2016	450	
Côte de Beaune Joseph Drouhin, Bourgogne, Pinot Noir, 2015	600	
Châteauneuf du pape Mont-Redon, 2015	625	
Chateau de Pommard Bourgogne, Gran Cru, 2010	1100	
Châteauneuf du pape, MAGNUM 2012 & 2013	1265	
<u>Italien:</u>		
Hvidvin		
Trebbiani D'Abruzzo ØKO, Valle Reale, 2018	60 / 240	
Rødvine		
Valpolicella Superiore Ripasso 2017	95 / 450	
Il Piccolo Sicilien, Peter Vinding, 2017	500	
Ca di Pian Barbera d'Asti, Piemonte, La Spinetta, 2015	500	
Corte Figaretto Amarone 2014	700	
Barolo Garretti Piemonte, La Spinetta, 2014	750	
Tignanello Toscana, Antinori, IGT, 2014 & 2015	1150	
Guado al Tasso Toscana, Bolgheri Superiore, 2010 & 2015	1200	
Barolo Campe Piemonte, La Spinetta, 2011	1400	
Vignolo, MAGNUM Sicilien, Peter Vinding, 2016	1600	
Tignanello MAGNUM Toscana, Antinori, IGT, 2015	2400	
<u>Spanien:</u>		
Hvidvin		
Mar de viñas - Albariño Galicia, Rias Baixas, 2018	76 / 325	
Rødvine		
Montecastro Ribera del Duero, 2014	560	
PSI Ribera del Duero, 2016	650	
Montecastro, MAGNUM Ribera del Duero, 2014	1150	
Flor de Pingus Ribera del Duero, 2014, 2015 & 2016	1200	
<u>Portugal:</u>		
Hvidvin		
Soalheiro Alvarinho Vinho Verde, 2017	410	

<u>Tyskland:</u>	Glas / Flaske	
Hvidvin		
Riesling Feinherb Mosel, Paulinshof, 2018	76 / 325	
Rødvine		
Spätburgunder Pinot Noir, Baden, Weingut Knab, 2016	80 / 365	
<u>Østrig:</u>		
Hvidvine		
Grüner Veltliner Holzgasse Buchegger, 2017	345	
Grüner Veltliner Fass 4 Bernhard Ott, 2016	510	
<u>Oversøisk:</u>		
Hvidvine		
Sauvignon Blanc ØKO, New, Zealand, Marlborough, 2016	350	
Rødvine		
Vistalba Corte A Argentina, Mendoza, 2014	600	
Mollydooker The Boxer, Shiraz, Australien, 2016	495	
Mollydooker Two Left Feet, Syrah, Australien, 2016	498	
Mollydooker Blue Eyed Boy, Shiraz, Australien, 2016	650	
Mollydooker Gigglepot, Cabernet, Australien, 2016	650	
Mollydooker Carnival of Love, Shiraz, Australien, 2016	775	
Kaesler Old Wine Shiraz Australien, 2009	675	
<u>Mousserende vine:</u>		
Bosco Del Cirmioli Spumante Brut Italien, Veneto	255	
Moscato d'asti Dei Giari, Italien, Piemonte	325	
Cava Castelloig Brut Spanien, Barcelona	335	
<u>Champagne:</u>		
Deutz Brut Classic	700	
Möet & Chandon Imperial Brut	700	
Möet & Chandon Nectar	875	
Pommery Royal Brut, MAGNUM (1,5 liter)	1650	
Dom Perignon 2006 & 2009	2000	
<u>Dessertvin:</u>		
Château Cantegril Sauternes 2013	510	
Pedro Ximénes sherry	55 / 510	
Coroa de Rei port wine 2012	55 / 510	

NB: vi har mange forskellige vine, så der kan være vine, der er udgået eller af anden årgang



Varme drikke

Pres-kande-kaffe

Husets kaffe – 100% Arabica 39
Mørkristet Arabica kaffe, fyldig & rund med god tyngde, moderat syrlighed. Pr. person, ad libitum

Espressodrikke

Kære gæst og kaffedrikker

Her på Evald er kaffebrygning et håndværk. Vi forsøger efter bedste evne at lave den bedste kaffe i Silkeborg. Du skal vide som gæst, at vi i gennemsnit skal bruge 2 minutter på hver espresso-baseret kaffedrik. Så hav lidt tålmodighed & forvent lidt ventetid - specielt når vi har fuldt hus

	Enkelt / Dobbelt
Espresso	22 / 28
Café Americano Sort kaffe lavet på dobbelt espresso	30
Cortado Lige dele mælk & kaffe	32 / 38
Cappuccino	34 / 40
Café latte	42 / 48
Café latte med sirup Vælg mellem vanilje, hasselnød eller karamel	48 / 54
Orange kaffe Café latte med orange- & vaniljesirup	48 / 54
Amerikansk kaffe Varm kakao med espresso & flødeskum (Laves med dobbelt espresso)	52
Ice-latte med sirup Vælg mellem vanilje, hasselnød eller karamel (Laves med dobbelt espresso)	52
Varm kakao Lavet på Cocio chokolademælk. Serveres med flødeskum	42
Chaplon te Vælg mellem jasmin, earl grey, ingefær & lemon eller kvæde	39

Kaffe med spiritus

	3 cl. / 6 cl.
Irish Coffee Kaffe, Tullamore Dew whiskey, brun farin & flødeskum	66 / 86
Cremet Kaffe Kaffe, Braadstad cremelikør & flødeskum	66 / 86
Fransk Kaffe Kaffe, Cointreau & flødeskum	66 / 86
Cuba Coffee Kaffe, Mulata anejo rom, brun farin & flødeskum	66 / 86
Lumumba Chokolademælk for voksne med cognac, Cocio & flødeskum	66 / 86

Ved betaling med kreditkort tillægges gebyr efter gældende takster

Frokost menu

Forret

Vol-au-vent

Butterdej med fyld af håndpillede Nordsørejer, stenbidderrogn, urtemayo, creme fraiche, tørret cherrytomat & vagtelæg

Hovedret

Steak med fedtkant

Krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud.
Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites
(Min. 200 g. før stegning)

Dessert

Chokoladefondant

Blødende chokoladecake med vaniljeis fra Kastberg, solbærcoulis & crumble

2 retter 285

3 retter 335

Ved betaling med kreditkort tillægges gebyr efter gældende takster

3 retters menu

fra
295
pr person

Forretter

Vol-au-vent

Butterdej med fyld af håndpillede Nordsørejer, stenbidderogn, urtemayo, creme fraiche, tørret cherrytomat & vagtelæg

Carpaccio

Af studeinderlår med Krystalost fra Them, trøffelmayo, saltede cashewnødder & rucola

+15

Hovedretter

Ølbraiserede svinekæber

Med græskarpuré, syltede rødløg, sprødt vinterkål, pommes Anna & solbærglace

Steak Bearnaise

Med fedtkant, af krogmodnet filet af lokal, dansk Jerseystud. Serveres med gratineret hjertesalat med Krystalost fra Them, sauce bearnaise & pommes frites

(Min. 200 g. før stegning)

+60

Desserter

Chokoladefondant

Blødende chokoladecake med vaniljeis fra Kastberg, solbærcoulis & crumble

Blandet is fra Kastberg

3 kugler is fra Kastberg.

Med crumble & solbærcoulis

(lokalt produceret is på lokal, økologisk mælk)

Selskab på Evald

Skal du til at planlægge en rund fødselsdag, et surprise party for dine kære, jubilæum, konfirmation, bryllup eller anden festivitas, så send en mail til os med dine ønsker om dato, antal gæster, osv. til Jesper@evald.nu

Vores familie er blevet større

Zorba - restaurant & taverna

Den 1. juli 2015 overtog vi Restaurant Zorba på Nygade 19 i Silkeborgs Latinerkvarter.

Middelhavs-perlen med byens hyggeligste gårdhave serverer mezé i lange baner. Mezé er det græske ord for tapas & her kommer du virkelig på en rundtur i middelhavskøkkenet

Holgers Kro - kroen i centrum

Den 6. juni 2019 åbnede dørene op for Holgers Kro med 15 fadølshaner & skønne klassiske kroretter på menukortet. Her laver vi blandt andet stjerneskud, æggekage, tarteletter, stegt flæsk med persillesovs & wienerschnitzel. Ligesom farmor lavede det bedst.

Følg vores digitale univers på Facebook & Instagram:

Facebook:

@Evald Brasserie & Cafe

@Zorbasilkeborg

@Holgerskro



Instagram:

@evaldsilkeborg

@zorbasilkeborg

@holgerskro

