

## Torvecafeens frokostmenu

### *Our lunch menu*

**Rejemad på franskbrød m. karsemayonnaise** 125,-

*Shrimps on white bread w. cress mayo*

**Smørstegt fiskefilet m. rejer og hjemmelavet remoulade** 148,-

*Pan fried plaice fillet w. shrimps and homemade remoulade*

**Stjernes kud: Franskbrød m. smørstegt rødspættefilet,  
Dampet rødspættefilet, rejer, røget laks og krabbesalat** 184,-

*Pan fried plaice fillet, steamed plaice fillet, shrimps, smoked salmon and crab salad (in Danish called 'Shooting star')*

**Pariserbøf m. æggeblomme, kapers, rødbeder, pickles  
og peberrod** 184,-

*Fried beef tartare or parisian steak. A patty of lean ground beef on a slice of pan fried white bread. Served w. raw egg yolk, capers, pickled beetroot and horseradish*

**Hakkebøf m. spejlæg, rødbeder, bløde løg og rugbrød** 184,-

*Roasted minced beef served w. fried egg, sauteed onions,  
pickled beetroot, horseradish and rye bread*

**Æggekage m. røget spæk (min. 2 personer)** 149,- pr. pers.

*Danish omelette w. smoked lard, served in the pan  
(min. 2 pers.)*

## **Smørrebrød**

*Open sandwiches on rye bread*

Alt rugbrød er fra vores lokale bager i Svendborg.

*All of our rye bread is from our local bakery in Svendborg.*

**Torvets sildemad m. kartofler og rødløgscreme** 98,-

*Open pickled herring sandwich w. sliced potatoes and  
red onion cream*

**Christiansøsild m. peberrodscreme** 98,-

*Pickled herring from Bornholm w. horseradish cream*

<b>Sildetallerken: To slags sild, æg, karrysalat og kaperscreme</b>	<b>145,-</b>
<i>Two kinds of pickled herring w. egg, curry salad and capers cream</i>	
<b>Æg og rejer m. karsemayonnaise</b>	<b>75,-</b>
<i>Sliced eggs and shrimps w. cress mayo</i>	
<b>Roastbeef m. peberrod, hjemmelavet remoulade og løgringe</b>	<b>75,-</b>
<i>Roast beef w. horseradish, homemade remoulade and onion rings</i>	
<b>Dyrlægens natmad: Leverpostej m. saltkød, sky og rå løg</b>	<b>75,-</b>
<i>Veal liver paté w. a slice of salted beef, aspic and raw onions</i>	
<b>Torvets skinkemad m. spejlæg og bløde løg</b>	<b>75,-</b>
<i>Ham, egg sunny side up and sauteed onions</i>	
<b>Avocadomad m. karsemayonnaise</b>	<b>75,-</b>
<i>Avocado on rye bread w. cress mayo</i>	
<b>Kartoffelmad m. karsemayonnaise og bacon</b>	<b>75,-</b>
<i>Potatoes on rye bread w. bacon and cress mayo</i>	

**Tre uspecificerede håndmadder inkl. 1 lille genstand**

**(øl, vand eller snaps)**

**150,-**

*Three light open sandwiches – chef's choice – and 1 small  
beer/soft drink included*

**Ost**

*Cheese*

**Klassisk ostemad på franskbrød eller rugbrød**

**68,-**

*Regular cheese on rye or white bread*

**Gammelost: Ni år gammel 'Spillemand'**

**98,-**

*The very mature: Nine year old cheese on rye or white bread*

**Friturestegt camembert på smørristet franskbrød**

**m. hjemmelavet solbærsyltetøj**

**98,-**

*Deep fried camembert on pan fried white bread with homemade  
blackberry jam*

## **Børnemenü**

### *Children's menu*

**Frikadeller eller fiskefilet m. pommes frites** 98,-

*Meatballs or fish filet w. french fries*

**Pommes frites** 50,-

*French fries*

**Chips** 20,-

*Potato chips*

## **Kage**

### *Cake*

**Dagens kage (se tavlen/spørg personalet)** 38,-

*Cake of the day (please ask your waiter/waitress)*

**Fynsk æblekage** 48,-

*Apple pie from local apples*

## **Varme drikke**

### *Hot drinks*

<b>Kaffe/te pr. kop</b>	<b>25,-</b>
<i>1 cup of coffee or tea</i>	
<b>1 kande kaffe el. te</b>	<b>75,-</b>
<i>A pot of coffee or tea</i>	
<b>Varm chokolade</b>	<b>45,-</b>
<i>Hot chocolate</i>	
<b>Irsk kaffe</b>	<b>75,-</b>
<i>Irish coffee</i>	

## Sodavand og saft

*Lemonade and soft drinks*

**Sodavand**

**35,-**

*Soft drinks*

Vælg mellem Pepsi, appelsin, lemon, Faxe Kondi, danskvand, tonic, hyldeblomst, rabarber eller ginger beer

*Choose between Pepsi, orange, lemon, Faxe Kondi, sparkled water, tonic, elderflower, rhubarb or ginger beer*

**Øl**

*Beer*

**Fadøl**

*Draught beer*

*Vælg mellem/Choose between*

*0,33 l / 0,50 l*

*Albani Pilsner/Classic*

*35,- / 60,-*

*Staropramen, Ale no. 16, IPA, Blue Moon, Affligem*

*45,- / 70,-*

*Cider, Happy Joe*

*45,- / 70,-*

## **Flaskeøl**

*Bottled Beer*

*Vælg mellem/Choose between*

*Tuborg, Hof, 1859, Heineken* 35,-

*Anarkist* 60,-

*Fynsk Forår* 45,-

*Sol over sundet* 70,-

## **De små skarpe**

*Liquors*

**Snaps** 35,-

*Schnaps/akvavit*

**Bitter** 30,-

*Bitter*

*Ønsker du en simpel drink, fx Aperol Spritz, gin & tonic, gin hazz, rom & cola eller lignende? Vores personale kan servere lidt af hvert – spørg endelig.*

*Do you fancy for a drink, i.g. Aperol Spritz, gin & tonic, Gin Hass, rum & coke or something of the like? Our staff is able to serve the most – don't hesitate to ask.*

## **Vin**

*Wine*

### **Mousserende vin**

*Sparkling wine*

#### **Saint Louise Sparkling Rosé, Frankrig**

*Glas / Flaske 55,- / 225,-*

*Lys, jordbærfarvet mousserende rosévin, der byder på et væld af røde bærfrugter i næsen; elementer, som går igen i den utroligt friske smag.*

## **Saint Louis Sparklig Blanc de Blancs Brut, Frankrig**

*Glas / Flaske 55,- / 225,-*

*Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler, der afrundes flot af en lang eftersmag.*

## **Hvidvin**

*White wine*

## **Esporão, Pé Branco, Alentejo, Portugal 2022**

*Glas / Flaske 55,- / 225,-*

*Perfekt bordvin til tapastallerkenen. Pé Branco er en frisk, ren hvidvin med fin balance mellem frugt og syre.*

## **Parey Dumont Collection Prestige Chardonnay, Frankrig 2022**

*Glas / Flaske 65,- / 245,-*

*Collection Prestige Chardonnay er en klar, bleggul vin med en sofistikeret næse, der sprudler af citrusaromaer og frisk pære. Læg dertil et strejf af hvide blomster og honning, og du har en smagsekspllosion med et væld af friske stenfrugter samt en sprød og mineraldrevet tekstur med et let anstrøg af eg.*

## **Rosévin**

*Rosé wine*

**Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault, Frankrig 2022**

*Glas / Flaske 55,- / 225,-*

*Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet peber og frugtig smag.*

## **Rødvin**

*Red wine*

**Croix des Vents, Cabernet sauvignon, Frankrig 2020**

*Glas / Flaske 55,- / 225,-*

*Croix des Vents Cabernet Sauvignon har en dyb kirsebærrød farve. Intens frisk bouquet med hindbær, blåbær og ganske lidt brombær i bouqueten.*

*Smagen er så frugtagtig, at den næsten er oversøisk – samtidig med at den har bevaret en typisk fransk karakter med en fin tannin, der understøtter solbær-, brombær- og hindbærnuancerne.*

**Parey Dumont Collection Prestige Pinot Noir, Frankrig 2021**

*Glas / Flaske 65,- / 245,-*

*Blød, blank og rød i glasset med en symfoni af sorte frugter, skovjordsbær og hindbær. Næsen er let floral med et strejf af violer. I munden kan du fornemme de silkeagtige tanniner og den runde, bløde struktur. Den flotte længde afdækker aromaer af modne, sorte frugter og sort peber.*

**Boutinot Cairanne - Apis Mellifera 2021**

*Glas / Flaske 75,- / 265,-*

*Økologisk Rhône-rødvin i en frugtdreven, elegant stil med flotte noter af skovbær, middelhavsurter og en dejlig krydret eftersmag. Cairanne er den seneste AOP i Sydrhône, som er blevet tildelt "Cru-status". Det er en status på linje med Châteauneuf-du-Pape og Gigondas.*