

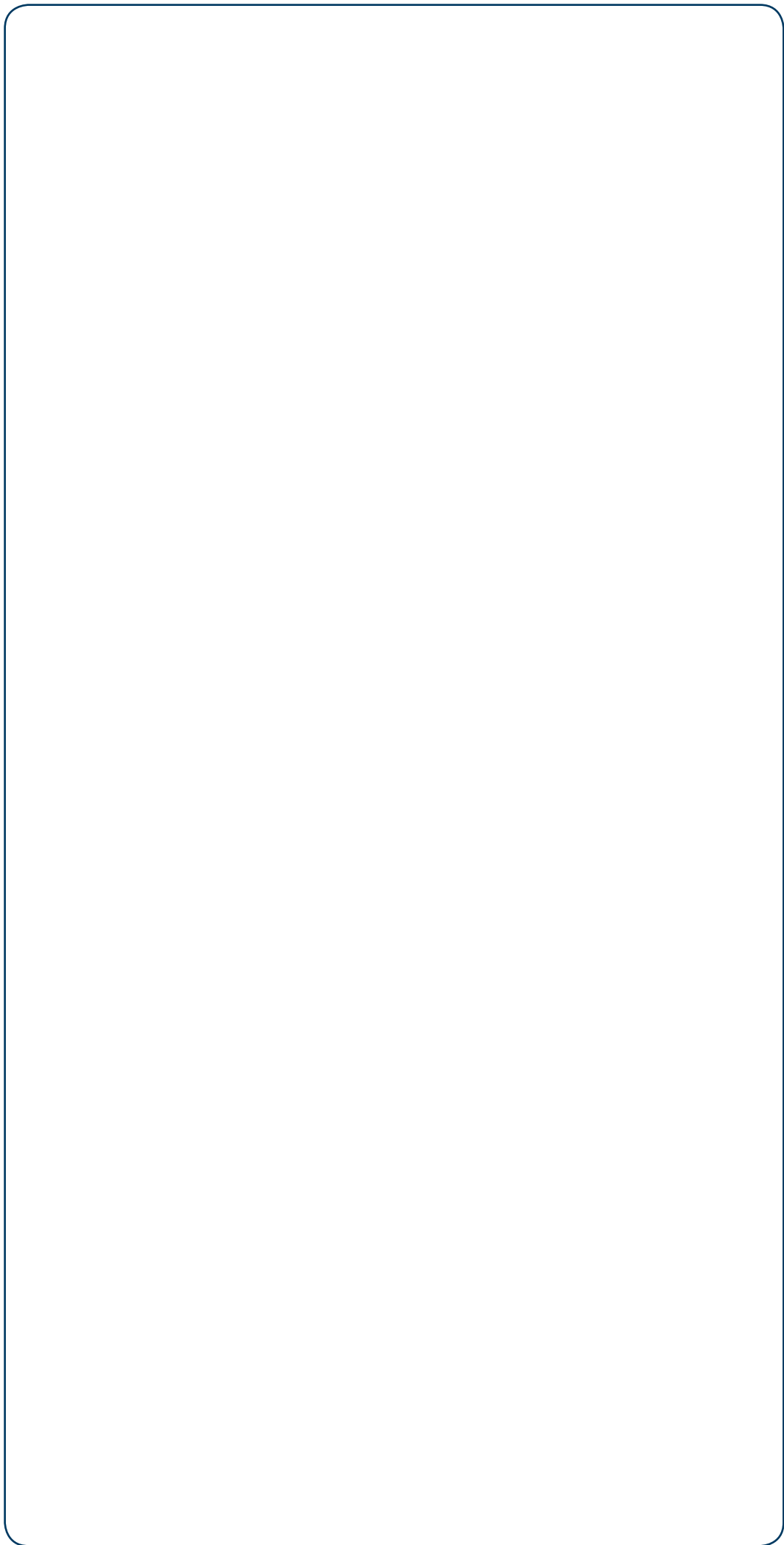
Cafe le perr
Food with passion

MENU

Kastruplundgade 11 · 2770 Kastrup

Telefon 32 52 00 15

www.cafeleperr.dk



MORGENMAD

Alle hverdage frem til kl. 13.00

Hverdags Brunchtallerken 109,-

Røræg med bacon, cocktailpølser,
lufttørret skinke, græsk yoghurt med bær og musli,
pandekager med ahornsirup,
marmelade, 2 slags ost,
frisk frugt, brød og smør.

Mini Brunchtallerken 65,-

Spejlæg / Røræg,
bacon og cocktailpølser
serveres med brød & smør.

Omeletter 95,-

Serveres til kl. 13.00

Vælg mellem:

Bacon & peberfrugt / skinke og cheddarost /
kylling & champignon / kartofler & mozzarellaost.
Serveres med frisk blandet salat.

Børne Brunch 75,-

børn fra 3-11 år

LE PERR SMØRREBRØD

*Al smørrebrød er smurt med hjemmelavet Estragonmayo.
2 stk. kr 115,- Serveres til kl.15:00*

Stegt Rødspætte 75,-

Med rejer, kaviar, grillet rugbrød, mayonnaise, citron, frisk blandet salat og purløg.

Laks & Avocado 65,-

Røget laks, avocado, grillet rugbrød, frisk blandet salat, pesto og citron.

Kartoffel & Bacon 65,-

Kartofler, grillet rugbrød, bacon, radiser, frisk blandet salat, purløg og mayonnaise

Avocado & Spejlæg 65,-

Avocado, grillet rugbrød, spejlæg, friskblandet salat og pinjekerner.

Oste Mad 45,-

SALATER

Alle salater serveres med brød og smør

Cæser Salat 139,-

Grillet kyllingebryst med hjertesalat, oliven, cherrytomater, rødløg, hjemmelavet croutoner, peberfrugt, parmesanost og hjemmelavet cæserdressing.

Tigerrejesalat 145,-

Hvidvinsstegte tigerrejer og sweet & sour chili, cherrytomater, radiser, rødløg, saltede mandler og hj.lavet dilldressing.

Gedeost Salat 145,-

Gratineret økologisk gedeost, med friskblandet salat, æbler, cherrytomater, rødløg, ristede pinjekerner og hj.lavet dilldressing.

Salat med Laks & Rejer 155,-

Pandestegt laksefilet med rejer og friskblandet salat, cherrytomater, avocado, rødløg, citron og hj.lavet dilldressing.

SANDWICH

Alle sandwich er smurt med hj.lavet estragonmayo og serveres med Steakhouse Pommies, chili mayo, og hvidløg mayo.

Club Sandwich 135,-

Grillet kyllingebryst, bacon, friskblandet salat, tomat, agurk, rødløg og hjemmelavet karrydressing.

Spicy Mexicana Sandwich 155,-

Pandestegte marinerede oksemørbrad- & kyllingestrimler med friskblandet salat, champignoner, peberfrugt, tomater, agurk, rødløg, jalapenos, guacamole, chiliketchup og smurt med hjemmelavet estragonmayo.

Vegetar sandwich 135,-

Med frisk mozzarellaost, avocado, tomat, agurk, rødløg, friskblandet salat og pesto.

Tunmousse Sandwich 129,-

Hjemmelavet tunmousse, rødløg, frisk blandet salat, tomat, agurk, citronskiver og smurt med hjemmelavet estragonmayo.

Røget Laksesandwich 145,-

Røget laks, frisk blandet salat, rødløg, tomat, agurk, avocado, citronskiver og smurt med hjemmelavet estragon mayo.

NACHOS

Nachos Classic 105,-

Varme sprøde tortillachips med gratineret cheddarost, jalapenos, hj.lavet guacamole, salsa, creme fraiche.

Nachos Kylling 125,-

Varme sprøde tortillachips med kylling, gratineret cheddarost, jalapenos, hj.lavet guacamole, salsa, creme fraiche.

BØRNE MENU

fra 3-11 år

Steak af oksemørbrad 139,-
med pommes frites og bearnaise

Burger 79,-
med pommes frites og dip

Fiskefilet 75,-
med pommes frites og dip

Kylling Dipper 75,-
med pommes frites og dip

LE PERR BURGER

Alle burgerboller er bagt af økologisk surdej smurt med hj.lavet estragonmayo. Alle bøffer er grillet på lavastensgrill. Serveres med Steakhouse Pommes, chili mayo, og hvidløg mayo.

Le Perr Burger 145,-
200g Oksekød med friskblandet salat,
tomat, agurk, rødløg,
hj.lavet guacamole

Le Perr Deluxe Burger 189,-
200g kalvefilet med cheddarost, mozzarillaost, bacon,
friskblandet salat, tomat, agurk, rødløg.

Bacon & Cheese Burger 145,-
200g vælg mellem oksekød og kylling & bacon
med cheddarost, friskblandet salat, tomat, agurk, rødløg.

Mango Chutney Burger 145,-
200g Kylling med friskblandet salat,
tomat, agurk, rødløg, hj.lavet mangochutney.

Mexi Burger 159,-
200g vælg mellem oksekød og kylling & bacon med cheddarost,
friskblandet salat, tomat, agurk, rødløg, hj.lavet guacamole, salsa,
creme fraiche, nachos og jalapenos.

England Burger 145,-
200g Oksekød, bacon, spejlæg,
frisk blandet salat, tomat, agurk, rødløg.

WOK

Wok ret 148,-

Vælg mellem: Oksemørbrad / Tigerrejer/ Laks

Æggenudler, friske grønsager, soja, sweet sour chili.

PASTA

Alle pastaretter serveres med brød og smør

Pasta Penne 148,-

vælg: Kylling / Laks

Serveres champignon, pesto, hvidløg, fløde, sweet sour chili, og parmesanost.

Penne Karry 148,-

Serveres med kylling, bacon, æbler, karry, fløde, og parmesanost.

Pasta Makaroni 158,-

Serveres med oksemørbrad, champignon, trøffelsauce, fløde, og parmesanost.

Makaroni Gorgonzola 158,-

Serveres med oksemørbrad, gorgonzola, champignon, peberfrugt, fløde og parmesanost.

FORRETTER

Bruschetta all Aglio 69,-

Hvidløgsmørbrød med cheddar, mozzarella, hvidløg, tomat, og pesto.

Rejecocktail 89,-

Serveres med frisk blandet salat, avocado og Thousands Island dressing.

Hvidvinsstegte Tigerrejer 89,-

Serveres med frisk blandet salat sweet & sour chili, ristede pinjekerner, friskchili, hvidløgssmør.

Caprese Salat 89,-

Serveres med frisk mozzarella, tomater, pesto og balsamico

Suppe (spørg tjeneren) 89,-

Serveret med brød og smør.

HOVEDRETTER

Stjernesnud af Le Perr 179,-

Friturestegt og dampet rødspættefilet på landbrød med røget laks, capers, tomat, agurk. Pyntet med rejer, krebsehaler, kaviar, asparges, frisk blandet salat, rødløg, citronskiver og Thousand Island dressing.

Le Perr tallerken 195,-

Økologisk gedeost med æbler, saltede mandler, lufttørret skinke med melon, soltørrede tomater, oliven, frisk mozzarella med pesto, hjemmelavet tunmousse, rejer, krebsehaler, frisk blandet salat og Ceaserdressing.

Pariserbøf 300g 179,-

Serveres på landbrød med rødbeder, pickles, kapers, rødløg, peberrod, og pasteuriseret æggeblomme.

Burritos af Le Perr 189,-/169,-

Serveres med tortillabrød, champignon, peberfrugt, løg, cherrytomater, cheddarost, nachos, frisk blandet salat, hjemmelavet guacamole, creme fraiche, salsa og jalapenos.

Vælg: oksemørbrad / kylling.

KØD

Alle hovedretter er inkl. en sauce. (ekstra sauce +25)

Ribeye 300g Uruguay 285,-

Serveres med garniture og hvidløgssmør.
pommes frites / pandestegte kartofler

Oksemørbrad 250g New Zealand. 285,-

Serveres med garniture, pommes frites / pandestegte kartofler.

Scallopina gorgonzola af kalvefilet 225,-

Serveres med garniture, gorgonzolasauce og pandestegte kartofler

Grillet Laks 250g 209,-

Serveres med garniture og rejer.
pommes frites / pandestegte kartofler

SAUCE

**Bearnaise-, peber-, champignon-
eller hollandaisesauce**

PLANKE

*Alle planke steaks er inkl. en sauce (ekstra sauce +25)
Planke steaks serveres med hjemmelavet kartoffelmos,
garniture og valgfri sauce.*

Planke af Oksemørbrad 285,-
250g New Zealand

Planke af kalvefilet 225,-
250g

Planke af Grillet Laks 250g 209,-
med rejer

Planke af Grillet Hakkebøf 300g 195,-
med bløde løg og spejlæg

SAUCE

**Bearnaise-, peber-, champignon-
eller hollandaisesauce**

SIDES

Grøn Salat 55,-

Steakhouse pommes 49,-
med en dip.
Vælg mellem: chili mayo / hvidløg mayo.

DESSERT

Æbletærte 65,-

med creme fraiche og pyntet med frisk frugt

Chokoladetærte 79,-

med flødeskum og 1 kugle vaniljeis og pyntet frisk frugt

Pandekage 79,-

med Is 3 kugler flødeskum, og pyntet frisk frugt

Creme Brulè 79,-

Serveret med frisk frugt.

Affogato 49,-

Vanilleis, espressoshot, toppet med karamel og chokoladesauce

2 kugler børne is 55,-

med flødeskum og chokoladesauce - 3-11 år

VARME DRIKKE

Alm. kaffe 29,-

The 25,-

Chai latte 45,-

Vælg mellem: Tiger Spice, Elephant Vanilla, Orca Spice (sukkerfri)

Espresso Alm. 22,- / Dob. 32,-

Ekstra shot 10,-

Cortado 30,-

Caffe latte Lille 35,- / Stor 45,-

Cappucino 35,-

Varm chokolade 45,-

med flødeskum

Varm lumumba 75,-

med cognac, varm chokolade og flødeskum

Kaffe sirup 5,-

Cognac hennesy - 2 cl. 50,-

Baileys - 2 cl. 30,-

Contreau - 2 cl. 30,-

Irish coffee 55,-

KOLDE DRIKKE

Sodavand Lille 0,25 ltr 30,- / Stor 0,50 ltr 50,-

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda lemon
Faxe Kondi Free, Nikoline appelsinvand.

Iskaffe 45,-

Danskvand m/u Lille 0,30 ltr 30,- / Stor 0,50 ltr 55,-

Økologisk Danskvand alm., danskvand citrus

Isvand 20,- pr. person (gratis refill)

med citron og lime

Juice Lille 0,25 ltr 25,- / Stor 0,50 ltr 45,-

Æble eller appelsin

Økologisk saft Lille 0,25 ltr 30,- / Stor 0,50 ltr 55,-

Hyldeblomst eller solbær

Smoothies 55,-

Jordbær eller mango

Kildevand 28,-

Oreo milkshake 70,-

med flødeskum og chokoladesauce

Iskaffe Delux 70,-

med flødeskum og chokoladesauce

ØL

FADØL

Royal Pilsner Lille 0,30 ltr 33,- / Stor 0,50 ltr 52,-

Royal Classic Lille 0,30 ltr 35,- / Stor 0,50 ltr 55,-

SPECIAL ØL

Heineken (alcohol fri) 40,-

Heineken 45,-

Hoegaarden 45,-

Sol 45,-

Leffe Blonde 48,-

Leffe Brune 48,-

Newcastle Brown Ale 48,-

Franziskaner 0,5 ltr 65,-

DRINKS/COCKTAILS

Gin and tonic 79,-

Mojito 79,-

Strawberry daquiri 79,-

Dark 'n' stormy 79,-

Vanilla passion 79,-

VIN

Cava · Valdelavia · Brut glas 58,- / flaske 259,-

Denne Cava har en lys grøn-gylden farve i glasset og en mild aroma med noter af friske grønne æbler og et snert af pærersødme.

Husets hvidvin glas 58,- / flaske 259,- 2014 Chardonnay · Grove Ridge · Napa Valley

Denne hvidvin er baseret primært på Chardonnay, som suppleres med mindre mængder af Chenin Blanc og Riesling. Resultatet er en frugtig, fyldig og svagt fadpræget vin, der er let at sætte pris på. Næsen byder på noter af pære, grønne æbler og vanilje, og i munden træder mere eksotiske noter frem i form af ananas og citrus flankeret af subtile fadnoter. Vinen spiller fint sammen med lyse kød-, fjerkræs- og pastaretter, og bør serveres afkølet.

2016 Riesling · Dry · Dr. Loosen flaske 298,-

Denne Riesling er super frisk med en god syre og nærmest perlende i glasset. I munden byder den på grønne æbler og citrus, og har en god tør finish.

2013 Rully · Jaffelin flaske 398,-

Denne hvide Bourgogne, der er baseret udelukkende på Chardonnay, har en feminin aroma præget af kaprifolie og pocheret pære, honning og ingefær.

Husets rosévin glas 60,- / 260,-

2016 Cedetto · Cerasuolo · Rosé

Vinen åbner med noter af røde bær og eksotiske frugter. Det er en rose med god dybde, som hører til i den tungere ende af roseskalaen.

Husets rødvin glas 58,- / flaske 259,- 2015 Camponovo · Querceta · Toscana

Denne rødvin, der er baseret på 90% Sangiovese Grosso og 10% Colorino, har en rubinrød farve i glasset og en delikat frugtig og let krydret aroma.

2012 Zinfandel · Swirl glas 75,- / flaske 298,-

Denne rødvin, der er baseret på druesorten Zinfandel, har en dyblilla farve i glasset og en aroma præget af blommer og sorte kirsebær. I munden byder vinen på smagsnoter af blommekompot, svesker, krydderkage og vanilje. Vinen er fyldig med en frugtig sødme, og en særdeles blød og rund mundfornemmelse.

2014/2015 Lavignone flaske 298,- Barbera d'Asti · Pico Maccario

Barbera-eksperterne fra Pico Maccario har skabt denne vin, som er baseret udelukkende på Barbera-druen, og som hører til blandt de mere fyldige i feltet. Aromaen er præget af fine frugtnoter af kirsebær og blomme.

2010/2012 Amorino flaske 398,- Montepulciano d'Abruzzo

Denne vin byder på noter af lakrids, peber, vanilje og chokolade. Tanninerne er harmoniske og elegante, og eftersmagen lang og intens.