

# Velkommen til Ulsted

Ulsted startede som klassisk tøjforretning helt tilbage til 1759 som herved er Danmarks ældste tøjforretning. I årene fra 1938 til 1988 drev familien Byrum ved manufakturhandler Viggo Byrum den landskendte tøjforretning Ulsteds Eftf.

1. december 2007 åbnede restauratør Henning Engstrøm det nye Ulsted Cafe & Restaurant, hvor det klassiske køkken vil være at finde på menukortet. Ulsted vil i fremtiden blive byens "instead" for den voksne befolkningsgruppe, som ønsker at indtage morgencomplet – brunch – frokost – kaffe/kage – aftendinner i rolige afslappede omgivelser, hvor musikken er gæsternes egen hyggelige snak.

Maden vil blive fremstillet af de bedste danske råvarer. Vores koncept er, at alt hvad vi kan fremstille selv, vil blive lavet af vores dygtige, uddannede kokke i vores ny indrettede køkken.

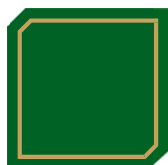
Vores professionelle serveringspersonale sørger for et højt serviceniveau og en god servering til stor glæde for vores mange gæster.

Et udsnit af vores hjemmelavede ting:

- Rugbrød, flutes, kage
- Citrusmarineret laks
- Pandekager
- Leverpostej
- Rygeostsalat

Vores frokost og aftenkort vil blive skiftet således vi følger årstidens råvarer.

Ulsted er klassisk mad, god service og hyggelig stemning.



**Ulsted**  
Café & Restaurant

Vestergade 1, 5000 Odense C, Tlf. 66 11 00 20

# Welcome to Ulsted

*Ulsted started as a classic clothes shop as early as 1759, which makes it Denmark's oldest clothes shop. In the years from 1938 to 1988 the Byrum family ran the nationally renowned clothes shop Ulsteds Eftf. with draper Viggo Byrum in charge.*

*On the 1st of December 2007 restaurateur Henning Engstrøm opened the new Ulsted Cafe and Restaurant, where classic cuisine will be on the menu. Ulsted will in future be the town's "in-place" for the adult population, who want to enjoy a breakfast – brunch – lunch – coffee and cake – evening dinners in calm relaxed surroundings, where the music is the cosy conversation of the guests.*

*The food will be produced from the best Danish fresh produce. Our concept is that every- thing that we can make ourselves will be made by our experienced skilled chefs in our newly refurbished kitchen.*

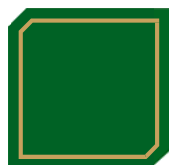
*Our professional serving staff will provide a high level of service and a good serving to the great pleasure of our many guests.*

*A selection of our homemade food:*

- *Rye bread, French loaves, cake*
- *Pancakes*
- *Liver pate*
- *Danish smoked cheese salad*

*Our lunch and evening menu will change, which will enable us to serve fresh seasonal produce.*

Ulsted is classic food, good service and a pleasant atmosphere.



**Ulsted**  
Café & Restaurant

Vestergade 1, 5000 Odense C, Tlf. 66 11 00 20

# Weekendbrunch

Serveres lørdag og søndag mellem kl. 10 - 14

Oplev byens bedste brunch buffet!

Et stort udvalg af vores hjemmelavede 'vælg-selv' brunch.

Hertil hjemmebagt brød ..... 125,-

*(Discover the best brunch buffet in town Saturdays and Sundays between 10 a.m. and 2 p.m.!*

*A large selection of our home-made brunch – choose from your likings. Served with home-made bread)*

## Weekendbrunch Menu

*Ønsker man at afholde Barnedåb – Konfirmation -  
Fødselsdagsfest – Bryllupsfest – Firma arrangement  
eller er man blot over 10 personer tilbyder vi en  
samlet pakkeløsning:*

Serveres lørdag og søndag mellem kl. 10 - 14

Oplev byens bedste brunch buffet! Et stort udvalg af vores hjemmelavede 'vælg-selv' brunch, krydret med kokkens overraskelser.

Hertil hjemmebagt brød.

Inklusiv ad libitum Kaffe, eller the.

Samt Appelsin, æblejuice og isvand i kander på bordet.

Weekendbrunch Menuen, Skal forudbestilles senest 8 dage før arrangementet afholdes.

Bindende antal gæster, 2 dage før afholdelse af arrangementet.

# Morgenmad *(Breakfast)*

## Morgenkomplet *(Breakfast)*

Hjemmebagt flûtes, rugbrød, ost, pålæg, hjemmelavet marmelade og smør.

Serveres med valgfri kaffe, the eller juice ..... 95,-

*(Home-baked French-rolls, rye bread, cheese, cold cuts, home-made jam and butter.*

*Served with coffee, tea or juice.)*

# Brunch

Serveres kl. 10-14 på alle hverdage *(All weekdays)*

Vælg selv mellem *(Choose between)*

- Scrambled æg *(Scrambled eggs)*
- Spejlæg *(Fried egg)*
- Bacon *(Bacon)*
- Krydrede brunchpølser *(Seasoned brunch sausages)*
- Lun leverpostej *(Warm liver pâté)*
- Oksepegepølse *(Beef salami)*
- Marineret laks m. peberrodscreme *(Marinated salmon w. horse radish cream)*
- Hjemmelavede pandekager *(Home-made pancakes)*
- Hjemmelavet nutella *(Home-made chocolate spread)*
- Hjemmelavet marmalade *(Home-made jam)*
- Græsk yoghurt med sprødt *(Greek yoghurt w. crispy topping)*
- Stegte kartofler *(Fried potatoes)*
- Frisk frugt *(Fresh fruit)*
- Gouda (Hollandsk ost) *(Dutch Gouda cheese)*
- Mellemlagret ost *(Medium matured cheese)*
- Fynsk rygeostsalat *(Smoked cheese salad from Funen)*
- Mini kanelsnegl *(Small cinnamon roll)*
- Mini croissant *(Small croissant)*

Hertil serveres brød og smør *(Served with bread and butter)*

5 slags <i>(5 choices)</i> .....	99,-
6 slags <i>(6 choices)</i> .....	119,-
7 slags <i>(7 choices)</i> .....	129,-

Alle retter serveres til børn under 12 år: ½ portion til ½ pris  
Children under the age of 12: Half serving, half price

# Frokost retter (Lunch dishes)

## Minestrone suppe (Minestrone soup)

Serveres med suppe horn, samt hjemmebagt brød ..... 65,-  
*(Served with pasta and home-made bread)*

## Hønsesalat (Chicken salad)

Med svampe og bacon.

Serveres på salat, samt hjemmebagt brød og smør ..... 85,-  
*(With mushrooms and bacon. Served on salad with home-made bread and butter)*

## 2 klassiske tarteletter (2 delicious puff pastry shells)

M/ høns i asparges, tomat og persille ..... 65,-  
*(Filled with fricassee of chicken and asparagus, decorated with tomato and parsley)*

## Fiskefilet (Fillet of fish)

M/ hjemmerørt remoulade, rejer, citron og dild ..... 95,-  
*(With home-made tartar sauce, prawns, lemon and dill)*

## Laksesalat (Salmon salad)

Ulsted's egen varmrøget laks rørt med nødder og krydderurter.

Serveret på salat og med hjemmebagt brød ..... 95,-  
*(Ulsted's home-smoked salmon mixed with nuts and herbs.  
Served on salad with home-made bread)*

## Grøntsagstærte (Vegetable pie)

Serveres med salat og dressing ..... 95,-  
*(Served with salad and dressing)*

## Lakse Sandwich (Salmon sandwich)

Ulsted's egen varmrøget laks på hjemmebagt brød.

m/ dildcream, tomat og salat ..... 119,-  
*(Ulsted's home-smoked salmon with dill dressing and tomato.  
Served on crisp salad with home-made bread)*

## Kylling Sandwich (Chicken sandwich)

Karrydressing, salat, bacon, tomat, samt agurk ..... 119,-  
*(Chicken sandwich with curry dressing, bacon, tomato and cucumber.  
Served on salad with home-made bread)*

Alle retter serveres til børn under 12 år: ½ portion til ½ pris  
Children under the age of 12: Half serving, half price

# Klassiske retter

## Stjernesked (*Shooting star*)

M/ citrusmarineret laks, dampet og stegt fiskefilet, rejer og hjemmelavet citron mayonnaise ..... 125,-  
(Comprising of lemon marinated salmon, steamed and grilled fish fillet, prawns and home-made lemon mayonnaise)

## Pariserbøf (*Parsier beef*)

M/ hakkede løg, capers, peberrod, rødbeder, pickles og rå el. pasteuriserede æggeblomme ..... 125,-  
(With chopped onion, capers, horseradish, beetroots, pickles and raw or pasteurized egg yolks)

## Ulsted's burger (*Ulsted's burger*)

Bøf af oksekød, salat, tomater, agurk, aioli dressing og stegte kartofler ..... 125,-  
(Burger with beef, crisp salad, tomatoes, cucumber, aioli, dressing and fried potatoes)  
Tilvalg ost eller bacon ..... 10,-  
(Extra cheese or bacon)

## Mørbrad À La Crème (*Pork tenderloin À La Crème*)

Svinemørbrad med champignon flødesauce, bacon, agurkesalat, samt hjemmebagt brød og smør ..... 125,-  
(Tenderloin of pork with creamy mushrooms sauce, bacon, cucumber salad.  
Served with home-made bread and butter.)

## Anretning (*Lunch meal*)

Pandestegt fiskefilet m/ remoulade  
Lune frikadeller m / hjemmelavet agurkesalat  
Ost m/ marinerede valnødder, samt kiks  
Hjemmebagt kage ..... 145,-  
(Pan fried fish fillet with tartar sauce.  
Traditional Danish warm lunch meatballs, served with home-made pickles.  
Cheese with pickled walnuts and rye biscuits from Bornholm.  
A piece of home-made cake.)

## Ulsted Platte (*Ulsted platter*)

Hønsesalat med svampe og bacon (*Chicken salad with mushrooms and bacon*)  
Mørbrad À La Crème (*Pork tenderloin À La Crème*)  
Æblekage (*Home-made apple cake*) ..... 165,-  
Tilkøb varmrøget laks m/ purløgscreme (*Extra home-smoked salmon with chive cream*) ..... 20,-

# Ulsted's menu

(Ulsted's menu)

## **3 retter Kun kr. 295,-**

(3 courses only kr. 295.-)

### **Forret** (*Starter*)

#### Minestrone suppe

(*Minestrone soup*)

Serveres med suppe horn, samt hjemmebagt brød

(*Served with pasta and home-made bread*)

### **Hovedret** (*Main course*)

#### Peberbøf af oksefilet

(*Pepper Steak of beef*)

Serveres med dagens kartoffel, samt pebersauce og garni du jour

(*Served with potato of the day, pepper sauce and garni du jour*)

### **Dessert** (*Dessert*)

#### Hjemmelavet islagkage

(*Home-made icecream*)

Serveres med frugt og coulis

(*Served with fruits and coulis*)

### **Start en dejlig middag med et frisk glas:**

Mousserende vin med Crème De Myre kun kr. .... 55,-

### **Vin tilbud: 3 glas kr. 145.-** (*Normal pris kr. 165.-*)

**Forret:** 1 glas Hvidvin fra Chile

**Hovedret:** 1 glas Rødvin fra Chile

**Dessert:** 1 glas Mousserende vin fra Australien

### **Vin forslag ved køb af 1/1 flaske**

**Hvidvin:** Blanc d`Alsace, Maison Josmeyer, Wintzenheim ..... 245,-

**Rødvin:** Barbera d`Asti, TOSO, Italien ..... 275,-

Alle retter serveres til børn under 12 år: ½ portion til ½ pris  
Children under the age of 12: Half serving, half price

# Forretter (Starters)

## Minestrone suppe (*Minestrone soup*)

Serveres med suppe horn, samt hjemmebagt brød ..... 65,-  
(*Served with pasta and home-made bread*)

## Citrus marineret laks (*Citrus marinated salmon*)

M/ rygeost, radiser, samt rugbrød ..... 75,-  
(*With smoked cheese salad from Funen, radishes and rye bread*)

## 2 klassiske tarteletter (2 delicious puff pastry shells)

M/ høns i asparges, tomat og persille ..... 75,-  
(*Filled with fricassee of chicken and asparagus, decorated with tomato and parsley*)

# Hovedretter (Main courses)

## Wienerschnitzel (*Fillet of Danish veal*)

af dansk kalveinderlår. Med pommes saute, ærter og smør sauce a part ..... 185,-  
(*Served with green peas, pommes saute and butter sauce*)

## Peberbøf af oksefilet (*Pepper Steak of beef*)

Serveres med dagens kartoffel, peber sauce og garni du jour ..... 195,-  
(*Served with potato of the day, pepper sauce and garni du jour*)

## Fisketallerken (*Plait of Fish*)

2 slags af årstidens fisk bagt i ovn.  
Serveres med torvets grønt, dagens kartoffel, samt hvidvins creme ..... 185,-  
(*2 kinds of fish of the season baked in oven.*  
*Served with season´s vegetables, potato of the day and white wine cream.*)

## Steak af oksefilet (*Steak of beef*)

Serveres med årstidens grøntsager, dagens kartoffel, samt skysauce ..... 195,-  
(*Served with season´s vegetables, potato of the day and gravy*)

# Dessert (Desserts)

## Blødende chokoladecake

Serveres med vaniljeis og nødder ..... 65,-  
(*Bleeding chocolate cake with vanilla ice og crispy nuts*)

## Hjemmelavede pandekager

Serveres med frugt, vaniljeis samt sirup ..... 65,-  
(*Homemade pancakes served with fresh fruits, vanilla ice and syrup*)

## Islagkage

Serveres med frugt og coulis ..... 65,-  
(*Home-made ice cream served with fruit and coulis*)

## Ostetallerken

M/ 3 slags ost, syltet valnødder og bornholmske rugkiks ..... 85,-  
(*Selection of three cheeses, pickled walnuts and rye biscuits from Bornholm*)

Alle retter serveres til børn under 12 år: ½ portion til ½ pris  
Children under the age of 12: Half serving, half price