

Velkommen til **madkompagniet**

– vi laver mad som smager af mere...

Madkompagniet Hornslet ApS blev stiftet i 2003 og ejes af Karin Jeppesen.

Madkompagniet er idag en kombineret delikatesse, café, gourmetshop, take away og "mad ud af huset" butik.

Hvordan startede det hele egentligt...?

Oprindeligt var vi to, der startede Madkompagniet - Tina Møller og Karin Jeppesen, og vi er begge uddannet i madbranchen, og kombineret med mange års erfaring, ved vi præcist, hvad der skal til for at levere en god madoplevelse til fornuftige penge.

Partnerskabet imellem os startede i 2003, med base fra en kantine hos York Køleteknik i Hornslet. Konceptet bestod i al sin enkelthed, i at levere god mad ud af huset.

I 2007 besluttede vi at satse på vores drøm om, at starte vores helt eget koncept, og dermed startede Madkompagniet som du kender det idag.

I 2017 ønskede Tina, at prøve nye ting, og Karin kører nu Madkompagniet videre sammen med 15-16 dygtige og engagerede medarbejdere, og vi tilbyder stadig ærlig, kompromisløs og velsmagende mad til fornuftige penge.

Lokalsamfundet i Hornslet har støttet Madkompagniet fra deres første dag, men kunderne er idag ikke bare lokale, de kommer idag fra et stort opland, og det er ikke ualmindeligt, at nogle af vores faste kunder kører 40-50 km, for at hente mad og andre delikatesser fra Madkompagniet.

Kernen i konceptet er kompromisløs hjemmelavet kvalitet – og faktisk tilberedes langt det meste af maden helt fra bunden, af de bedste råvarer, netop for at sikre den bedste kvalitet, og nøjagtig den smag, som er blevet kendetegnende for Madkompagniet.

Leverandørerne kender Karin og hendes medarbejders strenge krav til kvalitet, og selv om det måske ville være en bedre forretning at levere halv-fabrikata til kunderne, som så mange andre gør det, så er det lige præcist det, at kunne tilbyde hjemmelavet kvalitetsmad, noget som gør dem stolte, og giver dem mulighed for at udleve deres drøm - og det kan du smage ...!

Velbekomme...

madk**o**mpagniet

HUSK!

*Bestilling og betaling
ved kassen ...*

- senest 1/2 time før caféen lukker.



GO'MORNHYGGE

kl. 10.00 -13.00

BRUNCH DKK 139/
2 slags ost. Frisk frugt. Hjemmelavet rabarbermarmelade.
Scrambled eggs m. bacon. 2 slags charcuteri. Lakserilette.
Brunch-pandekage med sirup. Græsk yoghurt med topping.
Friskbagt brød og smør. 1 glas ufiltreret æblejuice.

MORGENMAD DKK 69/
Ost, charcuteri, hjemmelavet rabarbermarmelade,
frugt og grønt.
Brød og smør hertil.

FROKOSTRETTER

PARISERBØF DKK 109/
Bøf af 150 gr. hakket oksekød med rødbede,
løg, peberrod, kapers og æggeblomme.

STJERNESKUD DKK 119/
Stegt og dampet fiskefilet på brød, pyntet
med mayonnaise, rejer, asparges, kaviar og
røget laks, dressing.

TAPAS TALLERKEN DKK 109/
3 slags pølse, lufttørret skinke, bresaola,
2 diverse, ost, bl. salat, pesto, aioli og oliven, brød hertil.

TORTILLA PANDEKAGE DKK 99/
Tortilla med kylling, ost, stegte grøntsager,
hertil salsa, samt sprød salat.



madkompagniet

Side 2 - april/18

SMØRREBRØD OG DIV.

Madkompagniet giver det danske
smørrebrød en renæssance !!

KARIN SPECIAL DKK 69/
Rugbrød, flæskesteg, mayonaise, rødkål, rød
og grøn jalapeno.
Prøv den - du bli'r afhængig.

VARMRØGET LAKSERILETTE DKK 79/
Med ristet rugbrød, salat, syltede rødløg og oliven.

HØNSESALAT MED SPRØD BACON DKK 79/
Med ristet rugbrød og årstidens grønt.

LUN FISKEFILET DKK 59/
Rugbrød, salat, fiskefilet, remoulade, citron
og karse.

REJEMAD DKK 99/
Franskbrød med rejer og æg, mayonaise,
citron, grøn asparges, agurk, cherrytomat og dild.

DAGENS PLATTE DKK 135/
Efter køkkenets valg.
NB! Serveres kun kl. 11-15



madkompagniet

Side 3 - april/18

SANDWICH

Mørk foccaciabolle

KYLLINGESANDWICH DKK 89/

Foccaciabolle med kylling, bacon, agurk, tomat, peberfrugt, ananas, spæde salatblade og karrydressing.

TAPASSANDWICH DKK 99/

Foccaciabolle med lufttørret skinke, fersken-basilikum relish, pesto, mozzarella, semitørrede tomater, peberfrugt og spæde salatblade.

VEGGI SANDWICH DKK 89/

Humus, pesto, dressing, brie, rødløg, peberfrugt, tomattapenade og spæde salatblade.

BRESAOLA SANDWICH DKK 99/

Bresaola, manchego ost, pesto, dressing, rødløg, peberfrugt, tomattapenade og spæde salatblade.

RUGBRØDSSANDWICH DKK 109/

Ristet rugbrød med laks, rejer, guacamole, pesto, dressing, agurk, ristet sesam, spæde salatblade.

CLUBSANDWICH

KYLLINGE"CLUB" DKK 89/

Med ristet toastbrød, kylling, bacon, ananas, agurk, tomat, peberfrugt, karrydressing og spæde salatblade.

LAKSE"CLUB" DKK 109/

Med ristet toastsbrød, røget laks, rejer, asparges, pesto, agurk og spæde salatblade.

Spis aldrig mere
end du kan løfte

MissPiggy

Man skal aldrig sige
nej til en fristelse
- man ved jo ikke
om den
kommer igen

Garfield



SALATER OG DIVERSE

KYLLINGESALAT DKK 98/

Blandet salat og grønt med kylling, marinerede cherrytomater, honningristede solsikkekerter, feta, rødløg og crutoner og pesto.
Brød hertil.

CÆSARS SALAT DKK 98/

Blandet salat og grønt med kylling, gulero, tomater, crutoner, parmesan og cæsars dressing.
Brød hertil.

PARMA SALAT DKK 98/

Blandet salat og grønt med skiver af parma-skinke, grillet artiskok, mozzarella, oliven, marinerede hvidløg og semitørrede tomater. Fersken-basilikum relish.
Brød hertil.

FALAFFELSALAT DKK 98/

Blandet salat med falafler, rødløg, edamammebønner, feta, ristede mandler, humus, tomattapenade.
Brød hertil.

SALAT FRA SALATBAREN DKK 75/

- Alt du kan spise -

Dagens salater i salatbaren.

Brød hertil.

- der kan tilkøbes pandekage, madtærte mm.

MÅNEDENS SALAT DKK 98/

SPØRG BETJENINGEN



BURGERE

Mørk foccaciabolle

TINA-BURGER DKK 99/

Bøf af 150 gr. hakket oksekød, smeltet cheddar-ost, ananas, tomat, agurk, peberfrugt, bacon, jalapeno, mangochutney, spæde salatblade og karrydressing.

JEPPE-BURGER DKK 132/

150 gr. oksesteak med bacon, smeltet Cheddar-ost, cornichoner, rødløg, peberfrugt og spæde salatblade. Hertil ovnstegte kartofler og hjemmerørt aioli.

MEATLOVER DKK 132/

2 bøffer af 150 gr. hakket oksekød, smeltet cheddar-ost, salsa, guacamole, peberfrugt, løg, spæde salatblade og sprød bacon og chili-chips.

KOMPAGNI-BURGER DKK 99/

Bøf af 150 gr. hakket oksekød, smeltet cheddarost, tomat, agurk, peber, syltede rødløg, bacon, jalapeno, spæde salatblade og krydderet rød dressing.

KYLLINGEBURGER DKK 99/

Stegt kyllingebryst med smeltet cheddar-ost, pesto, dressing, cornichoner, agurk, peberfrugt, tomattapenade, peppadews og spæde salatblade.

VARMT

CREMET SPICY KYLLING-KARRY SUPPEDKK 89/

Hertil brød.

CHILI CON CARNEDKK 98/

med cremefraiche og Chili tortilla-chips hertil.

ITALIENSKE KØDBOLLER.....DKK 98/

med Mozzarella i pikant tomatsauce.

Pasta hertil.

OKSESTEAK 150 GR. DKK 132/

med stegte kartofler, aioli og div. salater fra salatbaren.

BØF - HAKKET OKSEKØD 150 GR. DKK 119/

med stegte kartofler, aioli og div. salater fra salatbaren.

CREMET PASTA CARBONARA.....DKK 89/

med sprød bacon og parmesan.

BØRNE-MENUER

BØRNE-BURGER DKK 68/

Hakkebøf med bacon, tomat, agurk, peberfrugt og ketchup.

FISKEFILET DKK 55/

med remoulade og "gnave-grønt", brød hertil.

2 FRIKADELLER eller 2 STORE KYLLINGESPYD DKK 59/

med remoulade og "gnave-grønt", brød hertil.

PASTA DKK 59/

med kødsovs.

SALAT FRA SALATBAREN DKK 49/

Dagens salater i salatbaren. Brød hertil (Ingen refill).

SNACKS

SNACKS DKK 38/

VÆLG MELLEML:

AIOLI - TZATSIKI - TOMATTAPENADE

HUMUS - HERTIL BRØD

KARTOFFELSPYD MED AIOLI DKK 20/

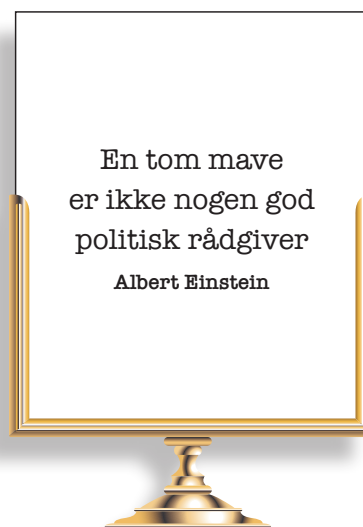
CHILI NACHOS STOR - DKK 65/

CHILI NACHOS LILLE - DKK 45/

Chili Nachos med smeltet cheddar-ost og jalapenøs, hertil salsa og guacamole.

CHILI NACHOS-SUPREME DKK 99/

Med stegt kylling, guacamole, ost, salsa, cremefraiche og jalapenøs.



madkompagniet

Side 6 - april/18

madkompagniet

Side 7 - april/18



KAGER OG SØDT

Madkompagniet har et skiftende udvalg af kager mv. Se montre ved disken for udvalg og priser ...

TAPAS KAGE - 4 STK. DKK 39/
TAPAS KAGE - 6 STK. DKK 55/
Pris pr. person - Min. 2 personer.

HJEMMEBAGT BOLLE DKK 20/
med smør. (ost + 8 kr.)

BANANASPLIT DKK 59/

PANDEKAGE M. MARCIPAN DKK 59/
Hertil is.

OSTE-TALLERKEN..... DKK 69/
3 slags - med brød.

ISKAKAO DKK 55/
Varm eller kold Kakao med vaniljeis og flødeskum.

SE VORES UDVALG AF KAGER
I KAGE-MONTREN

Mennesket er
hvad det spiser
Ludwig Feuerbach

Man kan ikke
leve godt,
elske godt
eller sove godt
- uden at
spise godt
Virginia Woolf



KAFFE OG THE

KAFFE

ESPRESSO (DOBBELT) DKK 25/
CAFE CREME DKK 35/
CHOCOCCINO DKK 35/
CAPPUCINO DKK 35/
CAFE LATTE DKK 35/
LATTE MACCHIATO DKK 35/
IS-KAFFE DKK 49/
EKSTRA SHOT DKK 5/

STEMPELKAFFE

STEMPELKANDE, 1-2 KOPPER DKK 39/
- af friskkværrede kaffebønner.

STEMPELKANDE, 3-4 KOPPER DKK 59/
- af friskkværrede kaffebønner.

THE

CHAI LATTE DKK 35/
PUKKA THE DKK 29/

VARM KAKAO DKK 35/
med flødeskum.



DRIKKEVARER

FLASKEØL

CARLSBERG - 33 CL. DKK 35/
Carlsbergs originale pilsner med blot 5% alkohol.

GRØN TUBORG - 33 CL. DKK 35/
*En klassiker der er med på det hele
- fra hverdag til fest - 4,6% alkohol.*

KRONENBOURG 1664 - 33 CL. DKK 35/
*Kronenbourg 1664 er en fransk pilsner.
Perfekt sommerøl med et friskt syrligt bid og
skøn duft af citrus. 5% alkohol.*

JACOBSEN BROWN ALE - 33 CL. DKK 40/
*Brown Ale er en af Husbryggeriets mest populære
varianter - 6% alkohol.*

SPECIALØL - SPØRG BETJENINGEN

HVIDVIN:

Soldadito Marinero - Region Valencia

Eksotisk, stilfuld og meget udtryksfuld.

Smag af citrus, stenfrugter - såsom abrikos og fersken, eksotiske
nuancer, smag af hvide blomster - såsom jasmin og citronblomster
og en antydning af rosenblade.

Sammenfattende er dette en elegant og meget frugtrig vin.

PR. GLAS DKK 45/

PR. FLASKE DKK 189/

HVIDVIN:

Scaia Garganega/Chardonnay IGT 2012.

Bouquet: Hvid akacie med jasminblomster - et strej af
citrusfrugter, som grapefrugt og appelsin, samt ananas,
pære og mango.

Smag: Frisk og behagelig med god balance mellem frugt
og syre.

Vinen er både "inviterende" og "insisterende".

PR. GLAS DKK 45/

PR. FLASKE DKK 189/

RØDVIN:

LA TRIBU

Region Valencia - Bodegas Angosto - Spanien

Drue-sorter: 33% Monastrell, 34% Grenache, 33% Syrah.

Lagring: 4 måneder på franske egrtræsfade.

Dyb rød farve, bouquet af modne røde frugter - og
krydderier. God kraftig krop, afrundet og karakter
af frugt i smagen.

PR. GLAS DKK 45/

PR. FLASKE DKK 189/

LÆSKEDRIKKE - 25 CL. DKK 29/
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes Lemon m.fl.

LÆSKEDRIKKE - 50 CL. DKK 39/
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Squach, Nestea,
Carlsberg Sport, Cocio, Ramløse m/u. citrus.

GINGER BEER, NICOLAS VAHÉ - 25 CL. DKK 35/
Dejlig økologisk ingefær øl - 0,0% alkohol.

SØBOGAARD

ØKOLOGISK SAFT DKK 35/
25 cl. flasker.

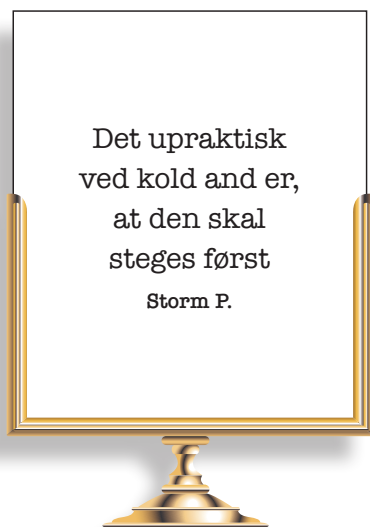
Hyldeblomst, solbær, hindbær.

ISVAND - REFILL DKK 10/
Gratis ved køb af andre drikkevarer.

Det første
man taber
under en slankekur,
er det gode humør
Gert Frøbe

En pige og et godt
glas vin afhjælper
hver en nød. Og den,
der ikke drikker
eller kysser,
han er død
Johann Wolfgang von Goethe





ÅBNINGSTIDER:

Søndag/Mandag..... LUKKET

Tirsdag - onsdag (køkkenet lukker 18.30)kl. 10.00-19.00

Torsdag (køkkenet lukker 19.00)kl. 10.00-20.00

Fredag (køkkenet lukker 20.00)kl. 10.00-21.00

Lørdag (køkkenet lukker 14.00)kl. 9.00-15.00

NB! Bestilling fra kl. 8.00 og kun på tlf. 8699 7424 eller personlig henvendelse ...

madkompagniet

"BYPORTEN"

Byvej 1 G · 8543 Hornslet

Tlf. 86 99 74 24

www.madkompagniet-hornslet.dk

