

# VELKOMMEN PÅ CONRADS



## Den Smidtske Gaard

På Conrads byder vi på klassisk cafestemning med et udvalg af burgere, nachos, friske salater, masser af smørrebrød og mange andre lækkerier, alt sammen serveret i hyggelige og afslappende omgivelser.

På vores vin og tapasbar No14, kan du nyde spansk inspireret tapas og et bredt udvalg af vine og cocktails, perfekt til en aften i godt selskab.

På gågaden finder du Konditoriet.

Vores lille, hyggelige konditori, hvor vi byder på kaffe og et udvalg af både klassiske og moderne kager, skabt til at forkæle dine smagsløg.

Som noget nyt kan vi præsentere Brassieriet.

Fredag og lørdag når mørket falder på bliver Konditoriet til Brassieriet. Her kommer de franske klassikere på bordet, i både originale og moderne versioner. Og vi serverer det hele med nogle fantastiske vine.

Den smukke gamle bindingsværksgård i Søndergade 14 er den eneste af Vejles gamle købmandsgårde, som er bevaret.

I slutningen af 1700-tallet slog en ung handelsuddannet mand ved navn Ingvar Smidt sig ned i Vejle. Han var født i Hedensted som søn af Niels Pedersen Smed. Ingvar Smidt startede sine forretninger i den nordlige del af Torvegade, men begyndte snart at lede efter et sted, hvor han kunne bygge en større handelsvirksomhed op i egen købmandsgård.

Et sådant sted fandt han i Søndergade, hvor han den 29. januar 1799 erhvervede sig ejendommen med Matrice 95.

Det blev startskuddet for Ingvar Smidts vision om en succesrig købmandsvirksomhed og opbygningen af det, som senere skulle gå hen og blive Den Smidtske Gård.

I løbet af de næste år udbyggede købmand Smidt sin virksomhed, og blev med tiden leveringsdygtig i et rigt varieret varesortiment, der sikrede en støt stigende omsætning.

Det stadigt større kundegrundlag gjorde det nødvendigt for købmand Smidt at opkøbe naboejendommen, samt at bygge om på det eksisterende. I 1820 fuldførte han sit livsværk med ombygningen til det vi i dag kender som "Den Smidtske Gård".



# SMØRREBRØD & KLASSIKERE

## SMØRREBRØD

Serveres fra 11-17

### Rødspætte i panko (L) .....90

Med håndpillede rejer, citron og grov remoulade.

### Kartoffelmad.....85

Med urtedressing, sprødstegt ventricina, hakket rødløg og ristede løg.

### Æg og Rejer (L) .....90

Med mayonnaise, citron og cherrytomat.

### Fiskefrikadeller (L).....90

Med grov remoulade og citron.

### Hjemmelavet hønsesalat .....95

Cremet salat med hønsekød, sennep og svampe. Toppet med syltet rødløg, rosa peber og bacon.

### Æg og avokado .....90

Æg og avokado smurt med hummus og toppet med ristede løg.

## KLASSIKERE

Serveres fra 11-21

### Helt i fisk .....179

Pankopaneret rødspættefilet, håndpillede rejer, laksesalat, urtedressing, paprikadressing, sprød salat, frisk grønt, syltede rødløg, citron og urter. Serveres på smørstegt rugbrød.

### Tærte (V-L) .....125

Med porre, spinat og grønne asparges. Serveres med en lille grøn salat.

### En stor tartelet.....110

Cremet høns i asparges serveret i sprød butterdejsskal, på en bund af salat og cherrytomater.

### Pariserbøf.....155

Med hakket rødløg, hakkede rødbeder, friskrevet peberrod, kapers, pickles og pasteuriseret æggeblomme.

# MUST HAVES

Serveres fra 11-21

## Fish'n Chips.....160

Med ærtepuré, sprøde fritter, sauce tartare og citron.

## Bacon og fløde tagliatelle.....160

Frisk tagliatelle i en cremet bacon flødesauce med svampe og hvidløg. Toppet med urterasp og revet Gammel Knas.

## Veggie tagliatelle (v).....160

Frisk tagliatelle med ærter, asparges og sukkerærter vendt i persillepesto. Toppet med urterasp og revet Gammel Knas.

## Nachos Kylling.....125

Med salsa, jalapenos, cremefraiche og guacamole.

## Snack Bowl.....110

Hotwings, southern fried chicken, chili bites og mozzarella sticks. Serveres med aioli og sød chilisauce.

## Sprøde Fritter (L-V) .....60

Serveres med aioli. Vælg mellem krydder-kartofler eller pommes frites.

## Blomkåls Hotwings (L-V-VE) .....110

Spicy paneret blomkål serveret med teriyaki, ristet sesam og lime.

## Veggiebowl (L-V-VE) .....160

Krydrede kikærter, ris, sesam, avokado, vegansk chilimayo, edamame bønner, marineret agurk, cherry tomater og koriander. Serveres med naanbrød.

## SANDWICH

### Conrads Club Sandwich .....155

Kyllingefilet med smeltet cheddar og mozzarella, karrymayo, sprød salat, tomat, syltede rødløg, marineret agurk, bacon, kogt æg og pesto. Serveres i lyst smørristet brød.

### Steak'n Cheese Sandwich.....155

Marineret oksefilet med port salat, mild chilimayo, sprød salat, tomat, syltede rødløg og marineret agurk. Serveres i mørkt sandwichbrød.

### Burrata Sandwich (v).....155

Grillede grøntsager, marinerede tomater og burrata toppet med pesto. Serveres i hjemmebagt focaccia.

## SIDE ORDERS

### Lille pommes +35

Serveres med aioli. Vælg mellem krydderkartofler eller pommes frites.

### Dagens salat +25

Kokkens valg

### Brødkurv +25

Brød og smør

### Glutenfri brød +5

### Glutenfri sandwichbolle +10

# BURGERE & SALATER

## BURGERE

Serveres fra 11-21

### Favorit.....185

Hakkebøf, monterey jack ost, bacon, paprikadressing, tomat, syltede rødløg, sprød salat og syltede agurker.  
Serveres i brioche bolle.

### Kylling.....175

Paneret kylling, monterey jack ost, paprikadressing, BBQ sauce, tomat, syltede rødløg, sprød salat og syltede agurker.  
Serveres i brioche bolle.

### Veggie (v).....175

Grøntsagsbøf, chilimayo, avokado, tomat, syltede løg, sprød salat og syltede agurker.  
Serveres i brioche bolle.

### Bøf Sandwich .....185

Hakkebøf, grov remoulade, syltede agurker, hjemmesyltede rødbeder, brun sovs, bløde løg, chips, løgringe og purløg.  
Serveres i brioche bolle.

### Smashburger .....185

Hakkebøf, monterey jack, bacon, aioli, BBQ sauce, rødløgskompot og syltede agurker.  
Serveres i brioche bolle.

**Alle burgere serveres med aioli og sprøde fritter**

- vælg krydderkartofler el. pommes frites.

**Vores hakkebøffer er sous vide tilberedte**

- og vil derfor være lidt lyserøde indei.

**Byt ud med blomkåls hotwings +25**

**Glutenfri burgerbolle +10**

## SALATER

Serveres fra 11-21

### Thai Salat (L) .....160

Sprød salat, kål, sukkerærter, forårsløg, cashewnødder, marineret agurk, cherrytomat, edamame bønner og sesam-/sojadressing.  
Serveres med brød og smør.

**Vælg mellem grillet kylling, marineret oksefilet el. grøntsagsbøffer.**

### Cæsar Salat.....160

Sprød hjertesalat, tomater, croutons, bacon, urterasp, revet Gammel Knas og dressing.  
Serveres med brød og smør.

**Vælg mellem grillet kylling, marineret oksefilet el. grøntsagsbøffer.**

## SIDE ORDERS

### Lille pommes +35

Serveres med aioli.

Vælg mellem krydderkartofler eller pommes frites

### Dagens salat +25

Kokkens valg

### Brødkurv +25

Brød og smør

### Glutenfri brød +5

### Glutenfri sandwichbolle +10



# AFTENMENU & DESSERT

## AFTENMENU

Serveres fra 17-21

### **Oksestriploin (G).....245**

200g oksestriploin. Serveres med sæsonens grøntsager, pommes frites og bearnaise.

### **Laksefilet.....205**

Urtebagt laksefilet. Serveres med sæsonens grøntsager, små kartofler, hollandaise og citron.

### **Teriyaki burnt ends (L).....205**

Langtidssimrede stykker af oksebov glaseret med teriyaki. Serveres med sæsonens grøntsager og små kartofler.

## DESSERTER

Serveres fra 11-21

### **Belgisk vaffel (v) .....75**

Serveres med vaniljeis, chokoladesauce, frisk frugt og flødeskum.

### **Jordbær med fløde .....75**

Vanilje panna cotta toppet med friske jordbær og sprødt.

### **Æblekage (v).....75**

Med æblegrød, makroner og flødeskum.

### **KAGE FRA KONDITORIET**

Serveres hele dagen

### **Banankage (v) .....50**

Med mælkechokoladeganache.

### **Cheesecake .....50**

Mango og passionsfrugt.

### **Gulerodskage .....50**

Med vanilje og ostecreme.

### **Conrads flødebolle (G-V).....35**

Glutenfri med marcipanbund.

*Kontakt din tjener for information  
om allergener og ingredienser i vores retter.*

---

## SODAVAND & KOLDE DRIKKE

---

### SODAVAND..... 60cl. 65 / 40cl. 50 / 25cl. 35

*Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi,  
Faxe Kondi 0 Kalorier, Mirinda Orange  
el. Mirinda Lemon*

Coca Cola i dåse 33 cl.....	40
Hancock Sport Cola 33 cl.....	45
Frem Hindbær 25 cl.....	35
Fuglsang 20 cl.....	35
<i>Ginger Beer, Pink Grape, Indian Tonic el. Mediterranean Tonic</i>	
Cocio 27 cl.....	35

### VAND / DANSKVAND

Glas 40cl.....	15
Kande 1l.....	30

### SAFT / LEMONADE / JUICE

Adelhardt Saft 27,5 cl.....	45
<i>Hyldeblomst, Rabarber el. Hindbær/Ribs – serveres med vand</i>	
Rebæl Lemonade 26,5 cl.....	55
<i>Citron/Yuzu, Hyldeblomst/Mynte el. Rabarber/Rooibos</i>	
Friskpresset appelsinjuice.....	50
Premium Juice.....	40
<i>Appelsin, Æble, Ananas el. Tranebær</i>	
Conrads Ice Tea Fersken el. Citron.....	45
Conrads Lemonade Citron el. Pinkgrape.....	45
Jordbær/Mango Smoothie.....	55
Mælk (Sødmælk el. Minimælk).....	20

---

## ØL - FADØL & FLASKE

---

### HUSETS FADØL

Heineken 4,6%..... 60cl. 65 / 40cl. 50 / 25cl.	35
Fuglsang Black Bird	
Classic 4,8%..... 60cl. 65 / 40cl. 50 / 25cl.	35
Albani Mosaic	
IPA 5,2%..... 60cl. 65 / 40cl. 50 / 25cl.	35
Royal Blanche 4,6%..... 50cl. 60 / 30cl.	45
Birra Moretti 4,6%..... 40cl. 55 / 25cl.	40
Affligem Double 6,8%..... 50cl. 75 / 33cl.	55
Murphy's Irish Stout 4%..... 50cl.	70
Edelweiss 4,9%..... 50cl. 70 / 33cl.	50
Newcastle Brown Ale 4,6%..... 50cl. 70 / 25cl.	45
Lagunitas IPA 6,2%..... 47cl. 75 / 30cl.	55
Mørk Mumme 6,5%..... 42cl. 55 / 33cl.	45

### NØRREBRO BRYGHUS

Bombay IPA 6,5%..... 40cl. 60 / 25cl.	45
Stuykman Weissbier 5%..... 40cl. 60 / 25cl.	45
Æble Cider Øko 4,9%..... 40cl. 65 / 25cl.	50

### ANARKIST

New England IPA 5,4%..... 42cl. 60 / 33cl.	50
Fizzy Lime Fusion IPA 5%..... 42cl. 60 / 33cl.	50
Bloody Weizen 5,2%..... 42cl. 60 / 33cl.	50
Pink Poetry IPA..... 42cl. 60 / 33cl.	50

### TO OLD TO DIE YOUNG

Vampire Crush 4%	
Fruity Sour..... 40cl. 60 / 33cl.	55
VHS Holiday Rewind 8%..... 40cl. 70 / 33cl.	65

### GÆSTEØL

Spørg betjeningen..... 40cl. 70 / 33cl.	65
---	----

### FLASKER & DÅSER

Sikær Sæt.....	60
<i>Grøn Tuborg 33cl. &amp; Underberg</i>	
Grøn Tuborg 33cl.....	35
Sol 4,2% 33cl.....	50
Ceres Top 4,6% 33cl.....	30
Shaker Sport 4,0% 27,5cl.....	50
Crabbies Ginger Beer 4%.....	55
<i>Original el. Raspberry</i>	

### ALKOHOLFRI ØL

San Miguel 0,0% (fad)..... 60cl. 65 / 40cl. 50 / 25cl.	35
Anarkist Hazy IPA 0,5% 44cl.....	70
Anarkist American Easy 0,5% 44cl.....	70
Anarkist Mighty Mild 0,5% 44cl.....	70
Nørrebro Hoppy Lager 0,5% 33cl.....	50
Heineken 0,0% 33cl.....	35
Svaneke Don't Worry Brown ale 33cl.....	50
Paulaner Weissbier 0,0% 50cl.....	70

---

# VINE

---

Spørg gerne efter vinkort for øvrige muligheder. Vine serveres med filtreret vand el. dansk vand.

## RØDVIN

Beaumas.....	70 / 295
<i>Pinot Noir, Frankrig</i>	
Poggio Tondo Chianti .....	80 / 350
<i>Sangiovese, Italien</i>	
Barossa Shiraz.....	495
<i>Shiraz, Australien</i>	

## HVIDVIN

Elderton E-Series.....	70 / 295
<i>Chardonnay, Australien</i>	
La Galope .....	70 / 295
<i>Sauvignon Blanc, Frankrig</i>	
Fritz Haag Feinherb.....	85 / 375
<i>Riesling, Tyskland</i>	

## ROSÉ

Casa Silva Rosé.....	70 / 295
<i>Syrah / Pinot Noir, Chile</i>	
Prüm Rosé.....	80 / 350
<i>Pinot Noir, Tyskland</i>	

## MOUSSERENDE VIN

Asti Spumante Mousserende .....	50 / 295
<i>Moscato, Italien</i>	
Cava Brut Especial.....	65 / 355
<i>Xarello / Macabeu / Parallada, Spanien</i>	

## ALKOHOLFRI VIN

Rabarbernectar .....	60 / 275
<i>Nektar, Tyskland</i>	
Riesling Goldatzel .....	65 / 325
<i>Riesling, Tyskland</i>	
Riesling sparkling Goldatzel.....	55 / 325
<i>Riesling, Tyskland</i>	

---

# KAFFE & VARME DRIKKE

---

Alle varianter kan laves med minimælk, laktosefri mælk, havredrik el. koffeinfri.

Filter kaffe m. genopfyldning.....	30
Americano .....	35
Espresso.....	Single 20 / Double 30
Cortado.....	35
Flat White .....	40
Cappuccino.....	40
Caffé Latte.....	50
Caffé Latte m. sirup.....	55
<i>Vanilje el. Saltkaramel</i>	
Caffé Choko med flødeskum.....	50
Islatte .....	50
Islatte med Sirup.....	55
Frappé-kaffe med flødeskum.....	60
Matcha Vanilje Latte el. ICED.....	60
<i>Økologisk Matcha Horai te med vanilje sirup og havredrik</i>	
Matcha Latte el. ICED .....	55
<i>Økologisk Matcha Horai te med havredrik</i>	

The.....	35
<i>English Breakfast, Earl Grey, Urter &amp; Ingefær, Mint, Jordbær &amp; Hindbær, Grøn te el. Rooibos Cream Orange</i>	
Varm Kakao med flødeskum.....	45
Chai Latte Tiger Spice .....	55
Kaffe Baileys .....	50
Choko Baileys .....	70
Irsk Kaffe.....	85
Lumumba .....	80

## ØLSNACKS

Saltet nøddemix el. Peanuts.....	25
Burts Chips .....	25
<i>Sea Salt el. Cheddar &amp; Spring Onion</i>	

---

## DRINKS & COCKTAILS

---

### DRINKS & COCKTAILS .....85

#### PITCHER..... 235

##### Woo Woo

2cl Vodka, 2cl fersken likør,  
tranebærjuice og lime

##### Screwdriver

4cl Vodka og friskpresset appelsinjuice

##### Nautilus

2cl Vodka, 2cl Crème de mûre,  
øko rabarbersirup og lemon

##### Gin Hass

4cl Gin, øko mangosirup, lime og lemon

##### Tequila Sunrise

4cl Tequila, appelsin og grenadine

##### Paloma

4cl Tequila, lime & Pink Grape sodavand

##### Frisk Filur

4cl Vodka, friskpresset appelsinjuice og  
Frem Hindbær sodavand

##### Lemon fizz

2cl Gin, 2cl Limoncello, Cloudy Lemonade,  
Danskvand

##### Tropic Passion

4cl Vodka, øko passionssirup, lime og ananasjuice

### GIN & TONIC ..... 85

*Vælg mellem Indian el. Mediterranean Tonic*

#### Husets GT

Serveres med citron og Fuglsang Tonic.

#### Tanqueray 0,0%

Serveres med lime og Fuglsang Tonic.

#### Tanqueray Royale

Serveres med citron og Fuglsang Tonic.

#### Gordon's Pink Gin

Serveres med citron og Fuglsang Tonic.

### FROZEN COCKTAILS .....95

#### Frozen Daiquiri - Jordbær el. Mango

3cl Rom, lime, puré og øko sirup

#### Frozen Margarita

2cl Tequila, 2cl Triple Sec, lime og sukker

### MOCKTAILS .....85

#### VirGin Hass

4cl Tanqueray 0,0%, mangosirup, lime og lemon

#### Rhubarb Fizz

4cl Tanqueray 0,0% med rabarber og tranebær

#### Virgin Libré

4cl Captain Morgan 0,0%, Pepsi og lime

---

## SHOTS & AVEC

---

### SNAPS

OP Original, OP Klar, Linie Akvavit,

Rød Aalborg ..... 1 glas 30 - 1 flaske 595

### SHOTS

Pure ..... 1 stk. 20 / 10 stk. 150 / flaske 495

*Vælg mellem Lakrids og Æble*

Husets Shots 1 stk. 25 / 10 stk. 200 / flaske 595

*Sambuca, Vodka, Tequila, Fernet Branca el. Menta,  
Jægermeister, 1-Enkelt el. Gammel Dansk*

### LUX SHOTS 6 cl

Æblekage, Hot Shot el. Kinderæg .....35

### FLASKE SPIRITUS + MIXER

Husets spiritus + valgfri mixer .....795

*Vodka, gin, tequila, rom*

Luksus spiritus + valgfri mixer.....1.195

*Grey Goose Vodka, Don Julio Tequila, Hendriks Gin*

### AVEC 4 cl

#### BLENDED WHISKY OG BAILEYS

Baileys.....40

Johnnie Walker Red Label.....40

Johnnie Walker Black Label 12.....50

#### SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 .....70

Lagavulin 16..... 140

#### ROM

Pampero Aniversario.....45

Diplomatico Reserva Exclusiva.....65

Ron Zacapa 23.....90

Ron Zacapa Negra.....95

Ron Zacapa XO..... 190

#### COGNAC

Martell VS .....45

Hennessy VS .....70

Hennessy XO..... 250