



Velkommen på Penny Lane!

*Penny Lane er ikke kun en gade i Liverpool, som er opkaldt efter en slaveskibsejer:
James Penny og sidenhen uddødeliggjort af "The Beatles" i sangen af samme navn.*

*Penny Lane var engang en hyggelig lille stjerne-restaurant, startet af den berømte
Aalborg-kok, Henrik Rosdahl. I 1997 nåede fi skerestauranten sit ypperste, da
den blev kåret i Den Danske Spiseguide til Årets Bedste Restaurant.*

*Sidenhen fl yttede Rosdahls på havnen og restauranten skiftede da navn til Penny
Lane Vinhandel.*

*I august 2010 købte Lisa & Claus Søgaard, som også ejer Søgaards Bryghus på
E.W. Obels Plads, Penny Lane og de har siden sat deres præg på butikken.*

*– Vi går ikke på kompromis med vores produkter og vi forsøger hele tiden at udvikle
konceptet, så det aldrig bliver ensformigt at besøge os.*

*Vi håber, du vil nyde dit besøg og vi hører gerne, hvis der er noget, vi kunne gøre
bedre.*

*Penny Lane
Lisa & Claus Søgaard samt personale*



PENNY LANES HJEMMEBAGTE BOLLE

Vælg mellem
 De lyse: Ciabatta, valnød eller hasselnød
 De Grove: Spelt, Emmer, spelt/valnød eller spelt/fi gen
 Serveres med følgende:

- 1. Bolle med smør og husets marmelade 30,-
- 2. Bolle med smør, husets marmelade og ost 42,-
- 3. Bolle med smør, lufttørret skinke eller salami 49,-
- 4. Bolle med smør, skæreoost, lufttørret skinke eller salami..... 59,-
- 5. Smørbagt croissant 24,-

SANDWICH Laves i husets bondebrød

- 6. Kyllingefilet i estragonmarinade med krydderurtepesto, æblefl æsk, bacon og salater 75,-
- 7. Skinke og fåreoost – kogt skinke med fåreoost, hvidløgsmayonnaise, grillet artiskok og tomatsalat..... 75,-

- 8. Humus og oliventapenade, frisk tomatsalat, grillet marineret peberfrugt og salater 75,-
- 9. Røget svinemørbrad med gedeostecreme, honningmarineret pære med timian 75,-
- 10. Tun – tunsalat i mild chili-lemon med rødæg, salater og grøn asparges 75,-
- 11. Brie, syltet pære og rødæg i mynte, oliventapenade, salater og ristede pinjekerner 75,-
- 12. Laks – varmrøget laksemousse i peberrod med grøn asparges og salater..... 75,-
- Ønskes en anden brødtype end bondebrød + 10,-

SALATER

- 13. Husets kyllingesalat med ananas og karry i mayonnaise-cremefraiche dressing. Serveres med friske salater samt sprød bacon. Husets brød og smør 78,-
- 14. Humustallerken – vegetarisk Husets egen humus serveres med bulgursalat, grøn salat og oliven. Husets brød og smør 75,-

SPECIALITETER

- 15. Ferskrøget laks Hertil marinerede salater, grønne asparges og peberrodscreme. Husets brød og smør 85,-
- 16. Lun varmrøget laks – serveres med marinerede urter, grønne asparges og salater..... 89,-
- 17. Rød Sushimi tun – grillet og marineret, anrettes med salater, wasabicreme og husets brød..... 89,-

- 18. Carpaccio – tynde skiver af saltet og røget okseinderlår, garneret med god olivenolie, rucicola, parmesanflager og ristede pinjekerner. Husets brød og smør..... 85,-
- 19. Røget svinemørbrad med gedeostecreme og honningmarineret pære med timian. Husets brød og smør..... 89,-
- 20. Tapastallerken – udvalg af charcuteri, hjemmelavede specialiteter og oste, alt sammen med lækker tilbehør. Husets brød og smør 99,-
- 21. Tapas for 2 – en større portion, der kan deles 189,-
- 22. Brunch – græsk yoghurt med Penny Lanes müsli, 2 slags ost, lufttørret skinke og salami, drømmebid af vores brownie, frisk frugt og soltørret grønt. Hertil croissant, brød og smør 99,-
- 23. Ostetallerken - udvalg af 4 lækre og modnede oste, serveret med lækker tilbehør samt husets brød og smør..... 75,-
- Ekstra brød, pr. pers..... 10,-
- Ekstra smør, pr. pers. 5,-



TIL DEN SØDE TAND

- 24. Penny Lanes bløde boller – naturel/chokolade/rosin 24,-
- 25. Pain au chocolat – chokoladecroissant 24,-
- 26. Penny Lanes brownie deluxe – masser af chokolade og valnød 30,-
- 27. Kokosmakron – en, der er både blød og sprød..... 20,-
- 28. Høj snegl – gammeldaws med kanel..... 25,-
- 29. Penny Lanes cupcake – mandel, blåbær, chokolade, æble/kanel, gulerod – udvalget varierer 28,-
- 30. ”Dagens småkage” – 3 slags af de hjemmebagte..... 20,-
- 31. Hindbærssnitte med tyk glasur 25,-
- 32. Chokoladetrøfff el – 3 gode stykker 25,-
- 33. Kæmpe Flødebolle på marcipanbund – fra Aalborg Chokoladen..... 35,-

FRA HUSETS KONDITORI

- 34. Gateau Marcel – klassisk fransk dobbelt chokoladekage 45,-
- 35. Chokolade Trippel – chokolademousse, lys, mørk og hvid chokolade 45,-

PENNY LANES BERØMTE TÆRTER

- 36. Citronmarengs – med citroncreme, både sød og syrlig 40,-
- 37. Bær – solbær, kirsebær, hindbær og blåbær, bagt i let mandelcreme 40,-
- 38. Pære-chokolade – frisk pære lagt i mandelcreme og toppet med chokoladesauce 40,-
- 39. Pære-karamel – tærte af karamelliseret pære, bagt i mandel-nøddecreme 40,-
- 40. Æble – friske æbler bagt i mandelcreme 40,-
- 41. Penny Lanes Gulerodskage – med masser af valnød og citrusoste creme..... 35,-
- 42. Penny Lanes udvalgte kage – spørg betjeningen, eller se på tavlen, hvad huset byder på – pr. stk. 35,-

Lidt du bør vide om vores kager og konditori, hvis de har fristet dig. Vi laver alt fra bunden af i konditoriet og bruger kun de bedste råvarer. Alt er bagt med smør, chokoladerne er belgisk Callebautchokolade, cremer og marmelader er lavet på fløde og af bær, så vi skiller os ud fra andre ved at smagen er vores egen.

Du er meget velkommen til at gå op og se lidt på lækkerierne og kigge i i brødudsalget. Der præsenteres det nuværende udvalg - og vi forklarer gerne mere om produkterne.

Skulle der være noget du kunne tænke dig at få med hjem, kan det købes med fra vores brødudsalg.

Vi er specialister i kransekage, bryllupskager, dåb, fødselsdage mm. Alt sammen på bestilling – forhør nærmere hos personalet



PENNY LANES KAFFEBAR

43. Stempelkaffe – husets egen blanding, drik det du kan – pr. pers.	30,-	51. Varm chokolade – lavet på ægte mørk chokolade, serveres med fl ødeskum	35,-
44. 1 krus kaffe – af vores egen blanding	25,-	52. En kande te – spørg om mulighederne, drik det du kan – pr. pers.	30,-
45. Espresso – lille kop stærk kaffe	22,-	53. 1 krus te	25,-
46. Espresso Doppio – espresso, dobbelt så stærk	30,-	54. Chai Latte – the med varm mælk.....	35,-
47. Cafe Macchiato – espresso toppet med mælkeskum	25,-		
48. Cappuccino – espresso med mælk og hætte af skum	32,-		
49. Cafe au lait - enkelt espresso med mælk	32,-		
50. Cafe Latte – mælkedrik med dobbelt espresso	35,-		

TE

Oolong te

84 Dagens lyspunkt

Denne eksklusive aromatiserede oolong te overrasker med en let aromatisk krydret smag samt afrundet af friske passionsfrugter og æbler. Der er tilsat tørrede rosafarvede roser og lyse kamilleblomster.

Sort te

62 English Breakfast

Grundte: Ceylon pekoe og småbladet Assam. En fin traditionel teblanding, der henleder tankerne på de gode engelske teblandinger. Derfor har vi fulgt den engelske tradition med at blande en mellemkraftig te, der består af en frisk Ceylon te, med en eftersmag af en krydret og maltet Assam te, der også er velegnet til mælk.

111 Eftermiddagste

En af vores mest populære teblandinger. Teen er velegnet som eftermiddagsog aftente. Den er let sødlig med eftersmag af vanilie og orange. Indeholder desuden rosenblade og kornblomster.

18 Darjeeling

Darjeeling FTGFOP 1.flush Storbladet te, der har en pragtfuld duft, let sødlig og nøddeagtig smag, smuk gylden farve.

108 Kvæde te

Denne rare og behagelige, lidt kraftigere kvæde aroma, afrunder enhver form for eftermiddagste.

129 Earl Grey

Gode grundteer og særlig udsøgt bergamotteolie giver denne Earl Grey en intensiv duft og god smag. Teen er garvesyresvag.

134 Fløde te

En fin te der er blød og nærmest cremeagtig. Meget rund i smagen. God eftermiddags- og aftente. En ideel te til kaffedrikkere.

Hvid te

444 Carstensens hvide teblanding

Hvid te - med en fin krydret aroma, sart fermenteret. Teen indeholder ingen koffein og garvesyre. Meget fin kvalitet. Med en sødlig smag af orange og vanille. Tilsat aroma.



Urte te

250 Klosterhavens urteblanding

En dejlig og velsmagende urteblanding, som består af citronmelisse, pebermynteblade, lakridsrod og padderok.

253 Istanbul night

Denne te har vi blandet til vores livsstilsdrik serie, som passer godt til trenden, ”Sundhed med fornøjelse” Lakridsrod, citrongræs og green mint kendetegner denne te.

252 Pebermynte te

Pebermynteurtete dufter behageligt af mentol og har en krydret kølende smag. En urtete, der er kendt for sin velgørende virkning.

Rooibos te

813 Rooibos skovbær

Rooibos stammer fra buskene i det sydafrikanske højland. Rooibos er blevet meget populær, p.g.a. den milde smag og er helt koff einfri og garvesyrefri. Indeholder mange vitaminer og antioxidanter. Teen har en behagelig let frugtet eftersmag.

820 Hole in one

Efter mange forespørgsler om en te for Golf folket, har vi nu komponeret denne let sødelige og friske te. Indhold: Grøn honeybush, grøn rooibos, æblestykker, orangeblomster, rosenblade, hyldeblomster, jordbærstykker, kiwistykker, lakridsrod og citrongræs.

Chai

907 Chai te

Denne krydderte er baseret på en gammel indisk recept tilsat assam. Smager godt med mælk og virker velgørende efter en anstrengende dag. Indeholder: assam, sort peber kardemomme, nelliker, kanel og ingefær.

Grøn te

206 Kukicha

Meget populær te i Japan af den højere kategori. Denne kvalitetste er blandet med lysegrønne bladstængler og mørkegrøn senna. Denne klassiker er anderledes på grund af mindre koffein og mindre garvesyre. Mild og finkrydret i smagen. Har en citron gul farve.

338 Grøn fest te

Grøn te med frysetørrede jordbærstykker, rosenknopper, katost- og solsikkeblomster.

900 Madam Butterfly

Mild og behagelig. Meget ren i smagen. Blandingen består af citrongræs og japansk grøn te. En te man kan blive afhængig af. Teen indeholder ingen koff ein og garvesyre.

1014 Det evige liv

Grøn senna, Ming Mee, Pai mu tan, Gunpowder, Grøn China Wu Lu, aroma, jasminblomster, ribs og solbær, kornblomster, abrikosstykker.

KÆRE GÆST

Du er på besøg i en anderledes CAFE, med eget KONDITORI & BAGERI . Vi laver selv vores delikatesser – bl.a. vore hjemmelavde pestoer, marmelader og mange andre lækkerier. Vi vælger meget nøje vore producenter ”udefra”, så vi altid kan stå inde for kvaliteten.

GAVER & BRUGSKUNST

Vi laver gavekurve til alle lejligheder. Og vi har et bredt udvalg i brugskunst, som kan være inspiration til hjemmet eller gaveideen. Vi laver også anretninger UD AF HUSET på bestilling. Udgangspunktet for disse er selvfølgelig de varer, vi har her i huset, med tilhørende specialiteter.

KAGER/KONDITORI

Vi laver kagen til enhver lejlighed: bryllup, barnedåb, fødselsdag mm. Forhør nærmere ved personalet.

Vi glæder os til at se dig igen på Penny Lane Cafe & Konditori.
Lisa & Claus Søgaard



KOLDE DRIKKE

FRISKPRESSET appelsinsaft – 0,2 liter	39,-
FRISKPRESSET appelsinsaft – 0,4 liter	49,-
Køb det også med hjem på flaske - se maskinen i butikken!	

Søgaard (Øko-mærket) saft – Iceblendet, ikke tilsat sukker, sødet m/ æblemost. Vælg mellem: Granatæble, Hindbær, Lime, Tranebær, Æble-Solbær, Hyldeblomst, Solbær eller Æble	35,-
--	------

Isvand – Vi har dejlig afkølet ”Ta’ selv Aalborgvand” på hanen i kaffebaren, dette er en gratis service i forbindelse med køb af øvrige drikkevarer – ellers koster det pr. pers.	15,-
--	------

½ liter Penny Lane vand – på flaske.....	28,-
--	------

Sodavand – Fransk Rieme uden kunstige tilsætningsstoff er 33 cl. Følgende varianter: Mandarin, Citron, Rød Grape, Appelsin	38,-
--	------

Juice – Human Organic – Ikke tilsat sukker. Følgende varianter: Aronia-Blåbær, Granatæble-Hindbær,	
--	--

Hyldeblomst-Ingefær og Brombær-Jordbær	39,-
Wellness Water - Human	

Økologiske safter med naturlige vitaminer, bær og ekstrakter. Følgende varianter: Orange, Blåbær, Hindbær	39,-
---	------

ØL, VIN & SPIRITUS

Øl på hanen – Fra Aalborgs mikrobryggeri Søgaards Bryghus ”Jomfruhumle” (pilsner) og ”Klosterbryg” (lagerøl med karamelmalt)	
0,2 liter	30,-
0,5 liter	50,-

Husets hvidvin – Glas/flaske	48,-/198,-
Husets Rødvin – Glas/flaske	48,-/198,-

Cognac Braastad V.S.O.– 2 cl.....	30,-
-----------------------------------	------

Baileys – 2 cl.....	30,-
---------------------	------

Snaps – 2 cl.....	30,-
-------------------	------