



*Café*  
**IB REHNE CAIRO**  
COFFÉE & DINING  
SØNDERBORG

# MENUKORT





# FORMIDDAG PÅ IB

SERVERES MELLEML. 10 - 12.30

**GODMORGEN** kr. 69,-

Spejlæg – avocado – lille skyr bowl. Brød & smør

**AVOCADO & LAKS** kr. 69,-

Avocado & laks serveret på ristet brød

**BRUNCH** kr. 109,-

Røræg med pølser og bacon – lille skyr bowl  
laks med avocado – udvalgte pålæg og oste  
oliven – marmelade – frisk frugt – sprøde fritter  
med honning mayo – sødt til tanden. Brød & smør

**OMELET** kr. 88,-

Æg – skinke – ost. Brød & smør

**ÆGGEKAGE** kr. 110,-

Æggekage – bacon – tomat – kartoffel – purløg  
Brød & smør

**SKYR BOWL** kr. 65,-

Økologisk skyr – pyntning efter kokkens fantasi

**PANDEKAGER** kr. 59,-

Ahornsirup & marmelade





# GOURMET SMØRREBRØD PÅ IB

**Ultra højtbelagt**

SERVERES MELLEM KL. 10 - 14.30

Vi anbefaler 2-3 stk.

Alle smørbrød er pyntet op i årstidens friske urter.

## ÆG & REJER

Håndpillede rejer & æg  
serveret på rugbrød med urtemayonaise & citron

kr. 88,-

## RØDSPÆTTEFILET & REJER

Håndpillede rejer og fiskefilet  
serveret på rugbrød med urtemayonaise & citron

kr. 98,-

## KARTOFFEL & AVOCADO

Kartofler med avocado  
serveret på rugbrød med urtemayonaise,  
kartoffelchips & syltede løg

kr. 70,-

## KARTOFFEL & BACON

Kartofler med bacon  
serveret på rugbrød med urtemayonaise,  
kartoffelchips & syltede løg

kr. 49,-

## ÆG & AVOCADO

Æg & avocado  
serveret på rugbrød med urtemayonaise & syltede løg

kr. 70,-

### TIL EN GOD FROKOST, HØRER SIG EN GOD SNAPS ELLER BITTER

En hel flaske kr. 499,- | Valgfri snaps 2 cl. kr. 35,- | Valgfri snaps/bitter 4 cl. kr. 60,-

- Aalborg Porse Aquavit
- Lysholm Linie Aquavit
- Aalborg Taffel Aquavit
- Aalborg Jubilæums Aquavit
- Aalborg Dild
- Gammel Dansk
- 1-enkelt
- Dr. Nielsen





# DE TRADITIONELLE PÅ IB

SERVERES HELE DAGEN

<b>CLUB SANDWICH</b> Ristet surdejsbrød med grøn salat – kylling rødløg – tomat – karrymayo – bacon Serveres med sprøde fritter og honningmayo	kr. 129,-
<b>LAKSE SANDWICH</b> Ristet surdejsbrød med grøn salat – ib's laksecreme avocado – dild. Serveres med sprøde fritter og honningmayo	kr. 139,-
<b>STJERNESKUD</b> Stegt rødspætte – laksetartar – asparges håndpillede rejer – klassisk dressing grillet citron friske urter – ristet brød	kr. 159,-
<b>PARISER BØF</b> Hereford oksebøf – ristet brød – peberrod – kapers rødbeder – rødløg – æggeblomme.	kr. 130,-
<b>HEREFORD (GRAIN FEED) 250G</b> Filet – sprøde fritter – kold bearnaise honningmayo dagens salat	kr. 199,-
<b>CÆSARSALAT A LA IB</b> Stegt kyllingebryst – hjertesalat – caesardressing parmesan – syltede løg – saltmandler langtidsbagte tomater – bacon – ristet brød	kr. 118,-
<b>AVOCADO SALAT</b> Avocado – granatæble – grønæble – syltede løg bær vinaigrette – sprødesalater – hasselnødder pesto friskeurter	kr. 118,-
<b>SEA FOOD SALAT</b> Tørsaltet laks – ib's laksecreme – serveret på en sprød bund af grøn salat – håndpillede rejer – ristede nødder croutoner af rugbrød – tomat – cirtus vinaigrette	kr. 118,-

Alle salater serveres med brød & smør

**PIFT DIN SALAT OP MED ADVOCADO** + kr. 15,-





# SNACK & DELEMAD PÅ IB

SERVERES HELE DAGEN

<b>NACHOS</b> Ostegratineret – guacamole – cremefraiche salsa – jalepenos	kr. 79,-
<b>NACHOS M. KYLLING</b> Ostegratineret – guacamole – cremefraiche salsa – jalepenos – kylling	kr. 89,-
<b>SPRØDE FRITTER</b> Med honningmayo	kr. 58,-
<b>SWEET PATATO FRITTER</b> Med honningmayo	kr. 58,-
<b>HYGGESNACK</b> Chilipoppers – løgringe – mozarellasticks – sprødefritter røget barbeque – honningmayo	kr. 89,-
<b>PAUSEBID</b> Serrano – oliven – brød – tapanade	kr. 79,-
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> Bresaola – rucola – parmesan – syltedeløg oliven olie – balsamico	kr. 100,-
<b>REJECOCKTAIL</b> Håndpillede Rejer – salat – tusindøerdressing – tomat asparges – citron	kr. 88,-
<b>LAKSETARTAR</b> Rødbeder – peberrodscreme – sprødt – urter syltede løg	kr. 88,-





# BURGER PÅ IB

SERVERES HELE DAGEN

Alle vores burgerbøffer og burgerboller er tilberedt på åben grill og serveres med sprødefritter & honningmayo.

*Vores burgerbøffer er 225 gram og er friskhakkede af kvæget Hereford. Det er meget smagsfuldt, saftigt og mørt. Vi tilbereder alle vores bøffer medium\*. Ønskes andet så sig til.*

## **IB'S CHEESEBURGER** kr. 140,-

Grillet Ox – syltede løg – boston relish – cheddar emmentaler – bacon – sprød salat – tomatmayo

## **DJÆVLEBURGER** kr. 145,-

Grillet Ox – jalapenos – chilimayo – guacamole cheddar – emmentaler – bacon – sprøde chips

## **IB'S BØFSANDWICH** kr. 145,-

Grillet Ox – syltede/ristede/rå løg – rødbeder remoulade – Boston relish – badet i Ib's sovs

## **BLUE CHEESE BURGER** kr. 155,-

Grillet Ox – bacon – syltede løg – Høgelund unika sprøde chips

## **KYLLINGEBURGER** kr. 133,-

Grillet kylling – guacamole – cheddar – syltede løg tomat – emmentaler – bacon – Boston relish

## **PIFT DIN BURGER OP MED:**

Dobbelt bøf	+ kr. 40,-
Spejlæg	+ kr. 15,-
Løgringe	+ kr. 15,-
Glutenfri bolle	+ kr. 10,-

*\*Vi synes I skal give det en chance at få bøffen serveret medium-stegt – det smager nemlig så godt....*





# IB's PIZZE & PASTA

SERVERES HELE DAGEN

PRØV EN AF VORES LÆKRE OG SUPERSPRØDE PIZZE

**MARGHERITA** kr. 79,-

Tomat – mozzarella – olivenolie – basilikum

**ALLA DIAVOLA** kr. 99,-

Tomat – mozzarella – italiensk stærk salami – oliven

**4 FORMAGGI** kr. 99,-

Tomat – 4 slags oste

**PIZZE DI BRESAOLA** kr. 119,-

Tomat – mozzarella – bresaola – rucola – parmesan

**PIZZE DI PARMA** kr. 109,-

Tomat – mozzarella – lufttørret skinke – rucola  
parmesan

**RAVIOLI** kr. 119,-

med carl johan svampe og trøffel – salvie  
smørsauce – parmesan – brød & smør

**PASTA DI MANZO** kr. 119,-

Møre stykker oksefilet – svampe – fløde – gorgonzola  
persille – Brød & smør

**PASTA CARBONARA** kr. 119,-

Bacon – parmesan – sortpeber – fløde  
og æggeblomme – Brød & smør





# BØRN PÅ IB

SERVERES HELE DAGEN

Serveres kun til børn under 12 år.

**BØRNE NACHOS** kr. 62,-  
Nachos ost – cremefraiche

**KYLLING** kr. 62,-  
Steakfries – ketchup.

**RØDSPÆTTEFILET** kr. 62,-  
Steakfries – remoulade

**NUGGETS** kr. 62,-  
Steakfries – ketchup

# BØRNE DESSERT

SERVERES HELE DAGEN

Serveres kun til børn under 12 år.

**3 KUGLER IS** kr. 45,-  
Med flødeskum og chokoladesovs

**PANDEKAGER MED IS** kr. 59,-







# IB's DESSERTER

DAGENS KAGE	kr. 35,-
PROFITEROLES MED IS & LUN CHOKOLADESAUCE	kr. 59,-
PANDEKAGER MED IS	kr. 59,-
CLASSIC CREME BRÛLÉE Med citronsorbet	kr. 59,-
LUX IRISH COFFEE 5 cl. Tullamore – kandispind – flødeskum mix din egen	kr. 75,-
LUX LAMUMBA Varm choko – 3 cl. cognac flødeskum – mix din egen.	kr. 75,-





STUDIETILBUD

25%

PÅ HELE KORTET, DOG IKKE PÅ TILBUDSVARE

---

**KUN MOD FOREVISNING AF  
DANSK STUDIEKORT  
MED GYLDIG UDLØBSDATO**

---





# COCKTAILS

*Vi har også et stort  
Gin kort*

## **DOUBLE-UP ALLE DAGE FRA KL. 20.00 TIL LUK**

<b>MOJITO</b> Rom – lime – mynte – sukker – soda	kr. 90,-
<b>BLUEBERRY MOJITO</b> Rom – lime – mynte – sukker – soda – blueberry	kr. 90,-
<b>STRAWBERRY DAIQURI</b> Rom – lime – Strawberry-pure	kr. 90,-
<b>GIN HAAS</b> Gin – mango sirup – lemon soda	kr. 80,-
<b>APEROL SPRITZ</b> Den du får i Milano	kr. 80,-
<b>WHISKEY SOUR</b> Bourbon – simple sirup – lemon juice – egg white dash angostura	kr. 90,-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka – simple sirup – kahlua – espresso Den lækre afslutter	kr. 90,-
<b>BLOODY MARY</b> Vodka – tomatjuice – Ib's krydderier	kr. 90,-
<b>MAI TAI</b> Rom – cointreau – mandelsirup – lime simple sirup	kr. 90,-
<b>PORNSTAR MARTINI</b> Vodka – vanilla – passoa – passion pure – ananasjuice lemon – prosecco	kr. 110,-
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> Vodka – rom – gin – tequila – triple sec – lemon – cola	kr. 150,-



## SPECIAL ØL

**ALE NO 16.** kr. 60,-  
5,7% / 50cl.

**CRABBIE'S ORIGINAL** kr. 55,-  
4,0% / 33cl.

**CRABBIE'S RASBERRY** kr. 55,-  
4,0% / ingefær.

**SAN MIGUEL** kr. 45,-  
(alkoholfri) – 25 cl.

**FOUNDERS  
ALL DAY IPA** kr. 55,-  
4,7% / 35 cl.

**LAGUNITAS IPA** kr. 55,-  
6,2% / 35 cl.

## IB's BRYG

Brygget i samarbejde med  
Svaneke Bryghus.  
50 cl på flaske

**I LOVE SØNDERBORG: 5,7%**  
Mild og mørk undergæret guldbajer.  
Øllen har en kobberød farve.  
En bitterhed af valnød anes og holdes  
i balance af karamel nuancer

**SMAGEN AF ALS: 4,6%**  
Øllen har en gylden farve. Duft og smag af  
korn, malt og græs. Undergæret.

Pr. flaske kr. 65,-

## IB's FADØL

**CARLSBERG**  
4,6%:  
Lille kr. 38,-  
Mellem kr. 55,-  
Stor kr. 70,-

**CARLSBERG 1883**  
4,6%  
Lille kr. 38,-  
Mellem kr. 55,-  
Stor kr. 70,-

**GRIMBERGEN  
BLOND:**  
6,7% – 50 cl. kr. 60,-

**GRIMBERGEN  
DOUBLE:**  
6,5% – 50 cl. kr. 60,-

**KRONENBOURG 1664  
BLANC**  
5,0% – 50 cl. kr. 60,-





# IB'S KOLDE DRIKKE

**COCA COLA – COLA ZERO – SCHWEPPE'S  
LEMON – FANTA – DANSK VAND – SPRITE ZERO:**

Lille (25 cl) kr. 35,-  
Mellem (50 cl) kr. 48,-  
Stor (75 cl) kr. 65,-

**ISVAND** pr. person kr. 20,-

**FRISK PRESSET APPELSIN JUICE** kr. 55,-

**GLAS BOBLER** kr. 40,-

**FRISK LEMONADE MED MYNTE** kr. 50,-

**GLAS JUICE:** Ananas – æble – appelsin kr. 35,-

**SOMMERSBY:** Æble eller sparkling rosé kr. 50,-

**HYLDEVIN** kr. 55,-

**BÆR PÅ TVÆRS:** Mix af bær – hvid chokolade kr. 55,-

**SUNRISE** kr. 55,-  
Ananas – appelsinjuice – mango – jordbærsirup

<p><b>PRØV VORES FANTASTISKE MILKSHAKES</b> kr. 65,- Vælg mellem: Oreo – Daim eller Strawberry</p>
--

BLENDES / ISKAFFE

**IB'S HYLDEBLOMST** kr. 40,-

**IB'S SOLBÆR** kr. 40,-

**IS LATTE:** Espresso – mælk – vanilje sirup kr. 50,-

**IB'S COLD MOCHA:** Kakao – vaniljeis – espresso kr. 50,-

**ICE COFFEE DAIM** kr. 55,-





# IB's KAFFE-/ CHOKOLADESPECIALS

**KAFFE MOCHA** kr. 48,-  
Espresso – varm chokolade  
flødeskum.

**VARM CHOKO** kr. 43,-  
Med flødeskum

**VARM CHOKO** kr. 46,-  
Med vaniljeis

**VARM CHOKO** kr. 46,-  
Med marshmallow

KAFFE- OG CHOKOLADE-  
SPECIALS MED ALKOHOL

**LUX IRSK KAFFE** kr. 75,-  
5 cl. Tullamore – kandispind  
flødeskum – mix din egen

**LUX LAMUMBA** kr. 75,-  
Varm choko – 3 cl. cognac  
flødeskum – mix din egen

**FRANSK KAFFE** kr. 60,-  
Kaffe – cointreau  
flødeskum.

**MEXICANSK KAFFE** kr. 65,-  
Kaffe – tequila – kahlua  
flødeskum





# ROSÉVIN

2015 INFINITUS ROSÉ

kr. 55,- Gl.

2015 INFINITUS ROSÉ

kr. 229,- Fl.

Tierra de Castilla / Cosecheros Y Criadores S.A.

*Duften har toner af jordbær og hindbær. Smagen er sødmefyldt, og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen.*

# BOBLER

*Spørg tjeneren efter udvalg af Champagne og Cava*







# RØD VIN

2015 INFINITUS VIURA kr. 55,- Gl.

2015 INFINITUS VIURA kr. 229,- Fl.

Tierra de Castilla / Cosecheros Y Criadores S.A.

*Dyb mørkerød farve med et let lilla skær, Flot duft af modne brombær, blomster og violer. Imødekommende og fyldig smag med middellang eftersmag*

2015 PERCHERON CINSAULT kr. 305,- Fl.

Western Cape / South Africa

*Fantastisk Cinsault lavet på 65-år-gamle vinstokke! Frisk, forførende og utrolig levende duft af søde kirsebær og fornemmelser af jordede undertoner. Vinen har en nærmest svævende lethed i munden, hvor en vibrerende syre og lave taninner munder ud i en lang og flot kirsebærpræget eftersmag*

11TH HOUR CELLAR kr. 270,- Fl.

ZINFANDEL, NV

California, AVA / Scotto Family Wines

*Blød og rund "Zin" produceret på druer fra Lodi-regionen, der er epicentret for Zinfandel. Her er klima og jord ideelt for netop denne drue. Den har en lang stolt tradition her i det amerikanske til trods for, at den ikke har sin oprindelse i USA, som man først troede. Masser af solmodne sommerbær i duft og smag. Hertil fine vanilje- og røgede toner fra fadlagringen. Der er tryk på bærfrugten, men friskheden er bekræftende. En vin der klarer alle de krydrede kødretter af okse, vildt eller lam*

2013 RANUCCIO BARBERA, DOC kr. 315,- Fl.

*Det er ikke hver dag, at du finder en Barbera-vin med hele 2 glas i Gambero Rosso til så attraktiv en pris! Flot mørk i farven og med en skøn og indbydende duft af kirsebær, tørrede blomster og krydderurter. Normalt kan Barbera være lidt "streng", men Ranuccio har overraskende varme toner, er pænt krydret og samtidig vidunderlig saftig i smagen. Lad endelig vinen følge pastareterne, tapas-tallerkenen eller pizza'en. I det hele taget er vinen perfekt til alle tomatbaserede retter*

CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES 2012 kr. 400,- Fl.

*Farven er klar og teglrød. Duften af røde bær som kirsebær og kirsebærsten. Smagen er frisk og med en ballance med masser af røde bær og et fint mentol.finish. Vinen har god eftersmag med god ballance i tanniner*





# HVIDVIN

2015 INFINITUS VIURA CHARDONNA kr. 55,- Gl.

2015 INFINITUS VIURA CHARDONNA kr. 229,- Fl.  
Tierra de Castilla / Cosecheros Y Criadores S.A.

*Duften har fine toner af tropisk frugt og lime. Smagen er forfriskende med en god fedme og en let elegant syre.*

2016 ROOIBERG CHARDONNAY kr. 255,- Fl.  
Robertson / Rooiberg Winery

*Duften har primære toner af tropisk frugt, citrus og æble tilsat lette nuancer af egetræ. Smagen er aromatisk med en god balance mellem den forfriskende, sprøde syre og fylden.*

2016 PERCHERON CHENIN kr. 255,- Fl.  
Viognier. Cape

*Vinen er et blend af Chenin Blanc og Viognier. En fortræffelig duo hvor Viognier blødgør den friske syre fra Chenin-druen. Meget aromatisk med fornemmelser af pære, passionsfrugt og hvide blomster. Vinen er på samme tid både fyldig og frisk, altså med god fedme og citrusnoter i eftersmagen. En charmerende og bredtfaavnende hvidvin, der kan det hele.*

2015 TAKUN SAUVIGNON BLANC kr. 210,- Fl.  
Central Valley / Vina Errazuriz S.A.

*Duft af grønne æbler, pærer, krydderurter og toner af frisk abrikos. Smagen, der er fyldt med masser af frisk frugt, har en flot balance mellem vinens sødme og syre.*

LOIS JADOT kr. 400,- Fl.  
Macon Blanc-Villages, Grange Magnien 2015

*Den friske, sprøde og alligevel fyldige Chardonnay frugt i Jadots Macon Villages er aldeles fortryllende. Stilmæssigt er den perfekt til et bredt udvalg af mad, lige fra de klassiske Bourgogne retter Jambon Persillé (skinke med persille) eller ovnbagte snegle. Men også havets frugter som f.eks. østers, lyse fisketyper, kylling, svinemørbrad etc. matcher perfekt. Nyd den ung og af store rummelige glas.*

