

Special menu

29. maj – 1. juni 2025



Serveres fra køkkenet
åbner til kl. 14.00

Morgensnacks

Øllebrød & kompot 68

– med stikkelsbær- og rabarberkompot, granola og flødeskum

Yoghurt Hindbær Bowl 68

– med hindbær, stikkelsbærkompot, sirup, peanutbutter og granola

Hjemmelavet surdejstoast 65

– med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

Surdejsbolle med smør 28

– tilkøb Vesterhavsost, marmelade eller landskinke (+20 kr)

Friskbagt croissant 25

Til din brunch

Depanneur økologisk juice 42

Æble, appelsin, gulerod eller rødbede

Prosecco Casalforte 68

Mimosa 68

Hugo Prosecco, danskvand, hyldeblomst, lime & mynte 75



Serveres fra køkkenet
åbner til kl. 14.00

Byg selv brunch

Sammensæt din yndlingsbrunch – vi anbefaler 2-4 retter for et måltid. Serveres med ristet surdejsbrød og rugchips. Hver spisende person bedes udfylde en brunch-seddel.

2 retter **132 kr.** 3 retter **168 kr.** 4 retter **198 kr.**

Hjemmelavet surdejstoast

– med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

Røræg & brunchpølser

Røræg med brunchpølser med ramsløg, rørt smør og persilleolie.

Avokado

Avokado, hytteost, rugknas og spirer

Laksemousse & dild-ostecreme

Cremet laksemousse, hjemmelavet dild-ostecreme og ærteskud.

Pølseageriets specialiteter

Coppa og landpølse, syltede rødløg og citron-røg mayo.

Hønsesalat

Ristet surdejsbrød, hønsesalat, bacon og spirer

Vesterhavsost & sylt

Vesterhavsost, blommechutney, timian og frøbrud (g)

Øllebrød & hjemmelavet kompot

– med stikkelsbær- og rabarberkompot, flødeskum og granola.

Yoghurt Hindbær Bowl

– med hindbær, stikkelsbærkompot, sirup, peanutbutter og granola.

Chokoladebrownie

Lille chokoladebrownie, flødeskum og pistacieknas.

Woodys Sorbet Smoothie

Frisklavet smoothie med jordbærsorbet og hyldeblomstsft.

Serveres fra kl. 11.00
til 16.00

Smørrebrød (fra kl. 11.00-16.00)

1 stk. **95 kr.** 2 stk. **175 kr.** 3 stk. **250 kr.**

Serveres pr. person. Tilbuddet kan ikke deles.
Tilkøb af smørrebrød over 3 stk.: 80 kr. pr. stk.

Avokado 🍷

Ristet surdejsbrød, avokado, hytteost, rugknas & ærteskud.

Laksemousse

Ristet surdejsbrød, laksemousse, syltet rødløg & spirer..

Hønsesalat

Ristet surdejsbrød, hønsesalat, bacon, salat & timian.

Kartoffel 🍷

Rugbrød, kartofler, urtemayo, friterede løg, syltede rødløg & radiseskud.

Frikadelle

Rugbrød, Pølsemageriets frikadelle, blommechutney, syltet spidskål & ærteskud.

Vesterhavsost

Ristet rugbrød, Vesterhavsost, blommechutney & timian

Serveres fra kl. 11.00
til køkkenet lukker

Salater

Asiatisk måltidssalat

152

Årstidens salat, letsyltet kål, teriyaki-dild-nudler, grillet pestomarineret kylling, ristede jordnødder og spirer.
Serveres med ristet surdejsbrød og chilimayo.

Havets måltidssalat

148

Årstidens salat, letsyltet kål, laksemousse, hjemmesyltet rødløg, spirer, sesam og urtepesto.

Surdejspizza

Kartoffel & Burrata 🍷

152

Surdejspizza med marineret kartoffel, burrataost, urtepesto, spirer, havsalt og lidt citron-røg mayo.

Skovsvampe & Trøffel 🍷

152

Surdejspizza med skovsvampe, mozzarella, urtepesto, pinjekerner, syltet rødløg, rucola og lidt trøffelmayo.

Coppa & semi-dried tomat

152

Surdejspizza med coppa (langtidsmodnet svinefilet), mozzarella, urtepesto, semi-dried tomater, rucola og lidt citron-røg-mayo.

Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig)

142

Surdejspizza med landskinke, mozzarella og tomat sauce.
Tilvælg rucola med urtepesto +10 kr.

Sandwich

Laksemousse Sandwich

145

Grillet surdejsbrød med mozzarella og fyld af laksemousse, syltet rødløg, urtepesto og rucola.

Coppa Sandwich

145

Grillet surdejsbrød med mozzarella og cheddar med fyld af coppa, landpølse, rucola, urtepesto og semi-dried tomat.

Nachos

Nachos

105

Majschips med cheddar & mozzarella – vælg 2 af følgende: Tomatsalsa, cremefraiche, guacamole og jalapenos.

Tilvælg kylling +30 kr. Ekstra dip/jalapenos pr. stk. +12 kr.

Serveres i hele
vores åbningstid

Snacks & dessert

Ost & pølse 98

Vesterhavssost, tørret oste-peberpølse & oliven

Salte skåle

Oliven 55 kr. / saltristede mandler 45 kr. / peanuts 35 kr.

Chokoladebrownie & hindbærsorbet 68

Dagens kage 58

Kastberg Gourmet Is 32/44/52

Kugler af is - vælg blandt følgende: Jordnød-karamel, chokolade, vanilje, hindbærsorbet, mynte-chokolade, jordbærsorbet, lakrids og chokolade-kiks.



Fredag og lørdag

fra kl. 20.15 - 22.15

Tapas & Wunderbar 395 kr.

Woodys Nordisk Tapas & self-service Wunderbar med vin, øl og udvalgte cocktails ad libitum i 2 timer.

Forlænget WUNDERBAR til kl. 23.00 kan købes for 175 kr., hvis I vil blive lidt længere.

Tilbuddet gælder i 2 timer. Vælges af hele bordet. Bordreservation er nødvendig.

Til børnene

Lille øllebrød (til kl. 14.00) 30

– med kompot, flødeskum & granola

Surdejstoast 58

– med skinke og mozzarella

1/2 surdejspizza 68

– med skinke, ost og tomat sauce

Spørg for vores øvrige retter i halv størrelse til børn under 13 år.

Eat

Kaffe & te

Woodys Coffee #01 er skabt i samarbejde med med Peter Larsen Kaffe Mikroristeri, som rister langsomt små portioner bønner á 25 kg. og sender friske forsyninger flere gange om måneden til os. Sådan sikrer vi nuancerne og den udvalgte smagsprofil i vores kaffe, som er 100% arabica fairtrade bønner fra Chiapas i det sydlige Mexico.

Woodys støtter Grow Grounds, som sammen med kaffefarmere i hele verden omlægger produktionen til skovlandbrug og skaber en CO2-positiv kaffeproduktion med økologisk dyrkning, større biodiversitet og nye indtægtskilder for farmerne.

| | |
|--|-------|
| Espresso (dobbel) | 32 |
| Americano | 38 |
| Cortado | 40 |
| Flat white | 40 |
| Cappuccino | 44 |
| Alm. cafe latte | 44 |
| Stor cafe latte | 52 |
| Ekstra espressoshot | 10 |
| Chai latte | 44 |
| Matcha latte | 44 |
| Varm kakao med flødeskum | 44 |
| Te | 36 |
| Iskaffe/Iced latte 35/45 cl. | 48/56 |
| Iced matcha latte 35/45 cl. | 48/56 |
| Iced chai latte 35/45 cl. | 48/56 |
| Frappé Espresso, mælk & sirup 35/45 cl | 48/56 |

Kolde drikke

| | |
|---|----------|
| Lemonade 45 cl. Hyldeblomst eller citron-ingefær | 48 |
| Depanneur økologisk juice 25 cl. Æble, appelsin, hyldeblomst, gulerod eller rødebede | 42 |
| Sodavand 25 cl. / 50 cl. Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Lemon | 40/55 |
| Postevand Lille glas / stort glas / kande | 12/20/30 |
| Danskvand Lille glas / stort glas / kande | 20/32/58 |
| Et glas mælk | 20 |

Milkshake

| | |
|---|-------|
| Sorbet Smoothie 35/45 cl. Kastberg Jordbær sorbet & hyldeblomstsaft | 50/60 |
| Kastberg Milkshake 35/45 cl. Sammensæt din favorit af disse isvarianter: Jordnød-karamel, chokolade, vanilje, hindbærsorbet, mynte-chokolade, jordbærsorbet, lakrids og chokolade-kiks. | 50/60 |

Fadøl

| | |
|---|-------|
| Woodys x Grauballe Bryghus · Pilsner 4,6% / Classic 4,6% | 48/65 |
| Grauballe Bryghus Spørg os ~ vi har skiftende øltyper på hanerne f.eks. Nørrebryg IPA 6,2%, Remstrup Blonde 5,9% Grauballe Hvede 4,7%, Mosebryg 5,6% | 52/70 |

Flaske- & dåseøl

| | |
|--|--------------|
| TO ØL | 44 cl. |
| · Brokilde Blonde 6,0 % Belgisk inspireret blonde ale. En gylden, forfriskende og let frugtagtig hvedeøl. | 75 |
| · Brokilde Brown 6,5% Belgisk inspireret brown ale. En fyldig og mørk øl, der har masser af smag og karakter! | 75 |
| · City Session IPA 4,5% New England Style IPA med let sødlig malt og humlet bitterhed | 33 cl. 48 |
| · Gose To Hollywood 3,8% En type af tysk hvedeøl gæret med laktose og et strejf af appelsin. | 48 |
| · Implosion Alkoholfri 0,3% | 48 |
| — | |
| Kronenbourg 1664 Blanc 5% | 48 |

Drink

Hvid

Burger Family Chardonnay 72/295

100% Chardonnay. Duften domineres af moden citrus med et strejf af vanilje og ristet eg

Valckenberg Riesling Trocken 85/375

Trocken er en tør, elegant og sprød hvidvin med frisk smag af grønne æbler, fersken og abrikos.

Rød

Burger Family Cabernet Sauvignon 72/295

En klassisk Cabernet Sauvignon, dyb rød i farven med masser af attraktive bær og frugtsmag.

Phebus Malbec 375

Denne Malbec har blåbær karakter og en blød og afrundet, saftig finish.

Rosé

Rietvallei John B Rosé Cinsaut 78/345

Denne rosé er lavet af 100% Cinsaut. En blanding af bær- og frugtsmag dominerer smagen. Frisk syre balancerer vinen og bidrager til en lang eftersmag.

Bobler

Prosecco Casalforte 70/325

Cremant Le Moulin Blanquette 575

De fineste små vedvarende bobler og friskhed af æbler, citrus, friske abrikoser og akacie.

Små skarpe

Stauning Whisky 4 cl. 100

Baileys (med isterninger) 4 cl. 65

Cocktails & pitchers

Woodys cocktails er udviklet sammen med vores venner fra Ziropa, Stauning Whisky & Kastberg Is.

Du kan selvfølgelig også få klassikere som Irish Coffee, Gin&Tonic, Vodka & Juice osv. (90 kr)

Cherry lemon Cocktail/pitcher 80/325

Prøv en forfriskende kirsebær-cocktail med gin, limesaft og lemon soda. Hvis du er vild med Gin Hass, så er den her lige dig - med et twist!

Æblekage 80/325

Prøv vores Æblekage-cocktail, der forener elegante smagsnoter fra æblemost, ingefær-citronlemonade, vodka og vaniljesirup.

Ginger Thyme 80/325

En spicy og forfriskende drink med gin, lime og ginger beer med en kvist timian på toppen.

Hugo Spritz 85

Hyldeblomst og limesaft – med boblende prosecco, toppet med et strejf af frisk mynte. *Lav alkohol %*

Aperol Spritz 85

Aperol og danskvand – med boblende prosecco, toppet med en skive appelsin.

Espresso Martini 100

Woodys x Ziropa favoritten med vodka, kaffelikør, espresso og karamelsirup

Stauning Milkshake 120

Stauning Whisky Rye og Kastberg vaniljeis – den perfekte dessert til Whisky-elskeren.