

KUDSK
PØLSEMAGERIET
VIBORG MIKRORISTERI
SVANEKE BRYGHUS
KASTBERG IS
DEPANNEUR
ZIROPA



LOCAL FOOD ARTISANS

En stor del af vores menu og produkter er udviklet sammen med lokale og prisvindende madhåndværkere, som deler ambitionen om kvalitet, gode råvarer og farverige serveringer.

VI ER WOODYS!

Woodys er en lille kæde, som drives af unge teams i et stærkt fællesskab – stemningen er uformel og alle er velkomne. Besøg os i Silkeborg, Horsens, Ikast, Aarhus og Søndervig.

Morgen til 14.00

Morgenretter

Øllebrød & kompot 72

– med rabarber- og stikkelsbærkompot, granola og flødeskum

Avokado på ristet brød 79

Ristet surdejsbrød med avokado, dild-ostecreme, syltede rødløg, sort sesam & koriander

Hjemmelavet surdejstoast 65

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

Yoghurt-stikkelsbær Bowl 68

– med stikkelsbærkompot, peanutbutter, crumble og granola

Bagværk

Økologisk surdejsbolle *med smør* 28

Modnet krystalhavarti +20 kr.

Tørret landskinke fra Pølsemageriet +20 kr.

Stikkelsbærkompot + 10 kr.

BMO Økologisk surdejsbolle, smør & modnet krystalhavarti 48

Dagens kage *Skiftende udvalg - spørg os*

Morgenbobler

Prosecco 72

Mimosa Prosecco & appelsinjuice 72

Ingefærshot 28

Byg selv brunch

Sammensæt din yndlingsbrunch – vi anbefaler 2-4 retter for et måltid. Tilbuddet kan ikke deles.

***Serveres med ristet surdejsbrød og rugchips**

2 retter **132 kr.** 3 retter **169 kr.** 4 retter **198 kr.**

Hjemmelavet surdejstoast

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

Øllebrød & hjemmelavet kompot

– med rabarber- og stikkelsbærkompot, flødeskum og granola.

Gastro-oste & frøbrud*

Økologisk Julsøst & modnet krystalhavarti. Stikkelsbærkompot timian og frøbrud (g)

Pølsemageriets specialiteter*

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

Røræg & brunchpølser*

Røræg med brunchpølser med ramsløg og persilleolie.

Laksemousse & syltede rødløg*

Laksemousse, syltede rødløg og ærteskud.

Avokado & dild-ostecreme*

Avokado, hjemmelavet dild-ostecreme, sesam og koriander

Yoghurt-stikkelsbær bowl

– med stikkelsbærkompot, peanutbutter, crumble & granola.

Chokoladebrownie

Lille chokoladebrownie, flødeskum og pistacieknas.

Woodys Sorbet Smoothie

Frisklavet smoothie med jordbærsorbet og hyldeblomstsaft.

Tilføj til din brunch: Smør 5. / rugbrød 8

Ingefærshot 28 / Mimosa 72 / Prosecco 72

Frokost 11.00 - 17.00

Smørrebrød

Ta' to stykker, hvis du er lidt sulten – tre, hvis du er semi-sulten og fire, hvis du er super-sulten :)

Avokado 🍃 85

Ristet surdejsbrød - avokado - hjemmelavet dild-ostecreme - syltede rødløg - sort sesam - koriander

Kartoffel 🍃 85

Rugbrød - smør - kartofler - urtemayo - friterede løg - syltede rødløg - pesto - karse

Hønsesalat 85

Rugbrød - smør - hjemmelavet hønsesalat med svampe - hjertesalat - bacon - ærteskud

Frikadelle 85

Rugbrød - smør - Pølsemageriets frikadelle - syltet spidskål - friterede løg - estragonmayo - radiseskud

Laksemousse 85

Ristet surdejsbrød - laksemousse - syltede rødløg - pesto - ærteskud

Surdejspizza

*Langtidshævet surdejsbund – luftig og sprød.
Tag den selv eller del lidt af hvert, hvis I er flere.*

Kartoffel & Burrata 🍃 158

Citron-røg creme - urtepesto - spirer - havsalt

Skovsvampe & Trøffelcreme 🍃 158

Mozzarella - syltet rødløg - mandel - urtepesto - rucola

Coppa & Semi-dried tomat 158

Citron-røg creme - mozzarella - urtepesto - rucola

Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig) 148

Tomatsauce - oregano (ilføj rucola & urtepesto 10 kr).

Caféretter

Salat med oksefilet 158

Årstidens salat med tyndtskåret oksefilet, syltet rødløg, pinjekerner, økologisk Julsøst, urtepesto og radiseskud. Serveres med ristet surdejsbrød og estragonmayo.

Cæsar salat 152

Årstidens salat, hjertesalat, pestomarineret kylling, baconflager, revet Julsøst, surdejskna og cæsarcreme.
Tilbydes i vegetarisk udgave med avokado 🍃

Dansk Umami Burger 189

Himmerland oksebøf, bacon, krystalhavarti, blomme-chutney, syltet rødløg, friterede løg, salat & estragonmayo. Serveres med stegte kartofler & estragonmayo.

Klassisk Kant Burger 182

Himmerland oksebøf - bacon - cheddar - syltet rødløg, salat & citron-røg mayo. Serveres med stegte kartofler og urtemayo.

Nordisk dahl 🍃 138

Varm og krydret - røde linser - rødbede - chili - creme fraiche. Serveres med ristet surdejsbrød.

Laksemousse sandwich 148

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

Nordisk tapas 185

I kødfri udgave serveres en lille nordisk dahl i stedet for charcuteri 🍃

- Laksemousse & hjemmesyltede rødløg
- Coppa & landpølse fra Pølsemageriet
- Hjemmelavet dild-ostecreme & økologisk Julsøst
- Italiensk fladbrød med pesto & havsalt
- Marinerede, grønne oliven

Ægte Loaded Nachos! 165

Majschips med vores egen pulled chicken, cheddar, mozzarella, tomatsalsa, cremefraiche, jalapenos & chilimayo.

Tilvælg hjemmelavet guacamole 32 kr.

Aften

fra 17.00

Share Food

Kombinér som I vil – serveres som deleretter ved bordet.
Vi anbefaler et par mains og 3-4 sides eller snacks – spørg gerne :) Priserne er pr. person.

MAINS

Oksefilet Slider 68

Marineret oksefilet, blommechutney, syltet rødløg, friterede løg, rucola & estragonmayo.

Kylling Slider 68

Teriyaki kylling syltet spidskål, saltristede mandler, urtepesto, citron-røg mayo og rucola.

Halloumi Slider 68

Grillet halloumi, syltet spidskål, saltristede mandler, urtepesto, citron-røg mayo og rucola.

Kartoffel & burrata slice 60

Surdejspizza-slice med kartoffel, burrata,, citron-røg creme, urtepesto, spirer & havsalt

Nordisk dahl 60

Varm og krydret – med røde linser, rødbede, chili og creme fraiche.

SIDES

Pølsemergeriets coppa 65

Langtidsmodnet svinenakke & timian

Burrata (beregnet til 2 personer) 95

Burrata, saltristede mandler, urteolie & rucola

Laksemousse 50

Laksemousse, syltede rødløg og ærteskud.

Stegte kartofler med urtemayo 55

SNACKS

Grillet fladbrød med urtepesto & havsalt 40

Surdejsbrød med smør & havsalt 32

Semi-dried tomater med citron-røg mayo 35

Grønne oliven 35

Saltristede mandler 30

Mayo vælg citron-røg eller estragon 12

Surdejspizza

Langtidshævet surdejsbund – luftig og sprød.
Tag den selv eller del lidt af hvert, hvis I er flere.

Kartoffel & Burrata 158

Citron-røg creme – urtepesto – spirer – havsalt

Skovsvampe & Trøffelcreme 158

Mozzarella – syltet rødløg – mandel – urtepesto – rucola

Coppa & Semi-dried tomat 158

Citron-røg creme – mozzarella – urtepesto – rucola

Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig) 148

Tomatsauce – oregano (ilføj rucola & urtepesto 10 kr.).

Caféretter

Umami Burger 189

Himmerland oksebøf, bacon, krystalhavarti, blommechutney, syltet rødløg, friterede løg, salat & estragonmayo. Serveres med stegte kartofler & estragonmayo.

Klassisk Kant Burger 182

Himmerland oksebøf, bacon, cheddar, syltet rødløg, salat & citron-røg mayo. Serveres med stegte kartofler og urtemayo.

Salat med oksefilet 158

Årstidens salat med tyndskåret oksefilet, syltet rødløg, pinjekerner, økologisk Julstøst, urtepesto og radiseskud. Serveres med ristet surdejsbrød og estragonmayo.

Cæsar salat 152

Årstidens salat, hjertesalat, pestomarineret kylling, baconflager, revet Julstøst, surdejskna og cæsarcreme.
Tilbydes i vegetarisk udgave med avokado

Nordisk dahl 138

Varm og krydret – røde linser – rødbede – chili – creme fraiche. Serveres med ristet surdejsbrød.

Snacks & sødt

Snacks

Grillet fladbrød	50
Med aioli, urtepesto eller ostecreme	
Stegte kartofler	55
Med chili-, trøffel- eller urtemayo	
Lille nachos	75
med salsa & creme fraiche	
Gastro-oste	75
Økologisk Julsøst - modnet krystalhavarti - stikkelsbærkompot - frøbrud (g)	
-	
Semi-dried tomater med citron-røg mayo	35
Grønne oliven	35
Saltristede mandler	30
Mayo vælg citron-røg eller estragon	12

Sødt

Små, lette fortolkninger af de kendte klassikere

Tiramisu Kastberg edition med vaniljeis	55
Rababertrifli Kastberg edition med vaniljeis	55
Affogato Kastberg edition med vaniljeis	48
-	
Kastberg Is	32/44/56
Kugler af is - vælg vanilje, jordnød-karamel, chokolade og jordbærsorbet	

Til børnene (for børn under 10 år)

Lille øllebrød m. kompot, flødeskum & granola (til kl. 14.00)	45
Surdejstoast skinke og mozzarella	58
1/2 surdejspizza skinke, mozzarella og tomatsauce	68
Lille nachos med salsa & creme fraiche	75

Hver onsdag

fra kl. 16.00 - 20.30

Pizza Club 185 kr.

Surdejspizza ad libitum til 185 kr. pr. person.
Børn under 5 år spiser til halv pris.

Vi starter med at servere fade med lidt forskellige pizzaer til jer. Herefter er I velkomne til at ønske mere pizza i de varianter, som I bedst kan lide. Vi glæder os til en hyggelig aften sammen med jer!

Tilbuddet gælder i 2 timer. Hvis du booker bord efter 18.30 gælder tilbuddet til kl. 20.30, hvor køkkenet lukker.

Vælges af hele bordet.
Bordreservation er nødvendig.

Book Woodys!

Tag fat i os, hvis du vil holde dit arrangement hos Woodys :)

Share the food!

Prøv vores nye aftenkoncept med share food & sliders!



Følg med på Instagram
WOODYSANFRIENDS.DK

Kaffe & koldt

Økologisk kaffe

Friskristet, økologisk kaffe fra Viborg Mikroristeri.

Ristemester Winston Rose slow-rister små batch til os flere gange om måneden. Bønnerne er 100% arabica, økologiske og fairtrade. Alle kaffer brygges med dobbeltshot.

Espresso (double)	32
Americano	39
Cortado	42
Flat white	45
Cappuccino	48
Café latte alm./stor	48
Ekstra espressoshot	10
Chai latte	52
Matcha latte	55
Varm kakao med flødeskum	46
Te A.C. Perchs Tehandel	38
Iced café latte 35/50 cl.	48/58
Iced chai latte 35/50 cl.	52/62
Iced matcha latte 35/50 cl.	55/65

Lemonade & shakes

Hjemmelavede smoothies, milkshakes, lemonade og is-te med de bedste ingredienser fra vores lokale venner i Ziropa & Kastberg.

Citron-ingefær lemonade med /uden brus 50 cl.	52
Hyldeblomst lemonade med /uden brus 50 cl.	52
Hyben-hindbær is-te med /uden brus 45 cl.	52
Kastberg Sorbet Smoothie 35/50 cl. Kastberg Jordbær sorbet & hyldeblomstsaft	52/68
Kastberg Milkshake 35/45 cl. Sammensæt din favorit af: Vanilje, Jordnød-karamel, chokolade og jordbærsorbet.	52/68

Økologisk juice

Depanneur økologiske juicer uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler. Produceret i Danmark.

Appelsin – 100% økologiske appelsiner 25 cl.	52
Æble – topfriske økologiske æbler 25 cl.	52
Gulerod – økologisk gulerod og appelsin 25 cl.	52
Rødbede – økologisk rødbede, æble og ingefær 25 cl.	52
Ingefærshot 5 cl.	28

Brus & vand

Sodavand Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero,, Lemon	35/50 cl. 42/58
Vand ad libitum Alm./brus pr. pers. Der medfølger et lille glas vand til kaffe og vin.	25

Craft beer

100% økologisk ufiltreret craft beer fra Svaneke Bryghus. Ølproduktionen er verificeret CO2-neutral og brygget i Svaneke.

Fadøl – Svaneke Bryghus	40 cl.
Pilsner Økologisk 4,6 %	58
Classic Økologisk Økologisk 4,6 %	58
Mørk Guld Økologisk 5,7 %	58
Juicy Island Hazy IPA Økologisk 6,5 %	
Flaskeøl – Svaneke Bryghus	33 cl.
Svaneke Blonde Økologisk 4,6 %	52
Don't worry alkoholfri Økologisk pale ale 0,5%	52

Vin & cocktails

Hvidvin

Phebus, Chardonnay 75/295

Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina 2024.
100% chardonnay. Frugtagtig karakter & forfriskende finish.

Valckenberg, Riesling Trocken 88/395

Valckenberg, Tyskland 2023.
Tør, elegant og sprød hvidvin med en delikat frugtighed.

Rødvin

John B, Cabernet Sauvignon 75/310

Rietvallei Estate Wine, Sydafrika 2022.
Blød med modne, saftige tanniner og en vedvarende eftersmag

Phebus, Malbec 410

Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina 2023.
Blåbær karakter og en blød og afrundet, saftig finish.

Errazuriz, Pinot Noir 590

Casablanca Valley, Chile 2022.
Bær og søde krydderier samt en let syre.

Rosé

Rietvallei John B, Rosé Cinsaut 80/365

Rietvallei Wine Estate, Sydafrika 2025.
100% Cinsaut. Bær- og frugtsmag med frisk syre.

Bobler

Prosecco 72/310

Cremant, Le Moulin Blanquette 575

Domaine J. Laurens, Frankrig
De fineste små vedvarende bobler, friskhed og dybde.

Alkoholfri Prøv vores Hyben-hindbær is-te! 52

Små skarpe

Stauning Whisky 4 cl. 100

Baileys (med isterninger) 4 cl. 65

Cocktails & spritz

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

Cherry lemon Cocktail/pitcher 85/325

Prøv denne forfriskende kirsebær-cocktail med gin, limesaft og lemon soda. Gin Hass - med et twist!
Alkoholfri version: 70 kr.

White Russian 85/325

Vodka, kaffelikør og mælk – blød, cremet og fyldt med karakter – som flydende dessert med et strejf af nat.

Ginger Thyme 85/325

En spicy og forfriskende drink med gin, lime og ginger beer med en kvist timian på toppen.
Alkoholfri version: 70 kr.

Hyldeblomst Spritz 85

Hyldeblomst og limesaft – med boblende prosecco, toppet med et strejf af frisk mynte.
Alkoholfri version: 70 kr.

Woodys Daiquiri 85

Rom, Kastberg jordbærsorbet & hyldeblomst.

Espresso Martini 85

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

Stauning Milkshake 85

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

Klassikere

Gin & Tonic 85

Gin Hass 85

Dark & Stormy 85

Vodka & Juice 85

Aperol Spritz 85

Irish Coffe 85

Lumumba 85

Kaffe & Baileys 85

Dobbelt alkohol
+38 kr.