KUDSK
PØLSEMAGERIET
VIBORG MIKRORISTERI
SVANEKE BRYGHUS
KASTBERG IS
DEPANNEUR
ZIROPA

Woodys & Friends
WOODYS®
Local food artisans

***LOCAL FOOD ARTISANS***

En 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** 78
Ristet surdejsbrød med avokado, dild-ostecreme, syltede rødløg, sort sesam & koriander

**Woodys surdejstoast** 58
– 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

**Surdejsbolle** *med smør* 28
Modnet krystalhavarti +20 kr.
Tørret landskinke fra Pølsemageriet +20 kr.
Stikkelsbærkompot +10 kr.

**BMO** Surdejsbolle, smør & modnet krystalhavarti 48
**Chokoladebrownie** med jordbærsorbet & pistacie 65
**Dagens kage** *Skiftende udvalg - spørg os*

## Morgenbobler

**Bobler** 72
**Mimosa** Bobler & appelsinjuice 72
–
**Ingefærshot** 28

***Glutenfrit brød***
*Vi har glutenfrit knækbrød, sandwichbrød, burgerbolle og pizzabund*

## Byg selv brunch

Sammensæt din yndlingsbrunch – vi anbefaler 2-4 retter for et måltid. Tilbuddet kan ikke deles.
***Serveres med surdejsbrød og rugchips.**

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

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

**Røræg & brunchpølser***
Røræg & Pølsemageriets brunchpølser med ramsløg.

**Laksemousse & syltede rødløg***
Laksemousse, syltede rødløg og ærteskud.

**Avokado & dild-ostecreme***
Avokado, hjemmelavet dild-ostecreme, sesam og koriander.

**Hjemmelavet hønsesalat***
Frisk hønsesalat med svampe – toppet med bacon & timian.

**Øllebrød & hjemmelavet kompot**
med rabarber- og stikkelsbærkompot, flødeskum og granola.

**Gastro-oste & frøbrud***
Modnet krystalhavarti & økologisk Julsøost – med hjemmelavet stikkelsbærkompot, timian og frøbrud.

**Pølsemageriets specialiteter***
Coppa, landpølse, syltede rødløg og citron-røg mayo.

**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 / Bobler 72*

# Frokost 11.00 - 17.00

## Smørrebrød

*Vi anbefaler 2-3 stykker smørrebrød pr. person.*
*4 stykker, hvis du er ekstra sulten!*

### Avokado 78
Avokado, hjemmelavet dild-ostecreme, syltede rødløg, sort sesam og koriander på ristet surdejsbrød.

### Kartoffel 78
Kartoffel, urtemayo, friterede løg, syltede rødløg, pesto og karse på rugbrød.

### Hønsesalat 78
Hjemmelavet hønsesalat med svampe, hjertesalat, bacon & ærteskud på rugbrød*.
**Kan også serveres på ristet surdejsbrød.*

### Oksefilet 78
Tyndtskåret oksefilet, syltet spidskål, friterede løg, estragonmayo, peberrod og karse på rugbrød.

### Laksemousse 78
Cremet laksemousse, syltet rødløg og ærteskud på ristet surdejsbrød.

### Gastro-oste 68
Økologisk Julsøost, modnet krystalhavarti, stikkelsbærkompot og frøbrud.

## Surdejspizza

*Luftig og sprød surdejspizza!*
*Tag den selv eller del lidt af hvert, hvis I er flere.*

### Kartoffel & Burrata 158
– med citron-røg creme, urtepesto, radisespirer og havsalt

### Skovsvampe & Trøffelcreme 158
– med mozzarella, syltede rødløg, mandler, urtepesto og rucola

### Coppa & Semi-dried tomat 158
– med citron-røg creme, mozzarella, urtepesto og rucola

### Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig) 148
– med tomatsauce og oregano (*tilføj rucola & urtepesto 10 kr.)*
*Sig til, hvis du ønsker landpølse i stedet for landskinke.*

### Månedens pizza – spørg os :)

*Tilvælg crust dip 12 kr.*
*Glutenfri pizzabund haves :)*

## Caféretter

### Salat med oksefilet 158
Årstidens salat med tyndtskåret oksefilet, syltede rødløg, pinjekerner, økologisk Julsøost, urtepesto og radiseskud. Serveres med surdejsbrød og estragonmayo.

### Asiatisk salat 158
Årstidens salat, letsyltet kål, teriyaki-dild-nudler, grillet pestomarineret kylling, ristede jordnødder og koriander. Serveres med surdejsbrød og chilimayo.

*Tilbydes i vegetarisk udgave med avokado*

### Cæsar salat 152
Årstidens salat, hjertesalat, pestomarineret kylling, baconflager, revet Julsøost, surdejsknas og cæsarcreme.

### Umami Burger 189
Himmerland oksebøf, bacon, krystalhavarti, blomme-chutney, syltede rødløg, friterede løg, salat & estragonmayo. Serveres med stegte kartofler & estragonmayo.

### Klassisk Burger 182
Himmerland oksebøf, bacon, cheddar, semi-dried tomater, salat & citron-røg mayo. Serveres med stegte kartofler og urtemayo.

### Nordisk dahl 138
Varm og krydret – med røde linser, rødbede, chili og creme fraiche på toppen. Serveres med surdejsbrød.

### Laksemousse sandwich 148
Grillet surdejsbrød med mozzarella og fyld af laksemousse, syltede rødløg, urtepesto og rucola.

### Nordisk tapas 195
*Pølsemageriets fantastiske charcuteri, hjmmelavede lækkerier og brød og dip fra områdets dygtigste madhåndværkere.*

· Laksemousse & hjemmesyltede rødløg
· Coppa & landpølse fra Pølsemageriet
· Hjemmelavet dild-ostecreme & økologisk Julsøost
· Italiensk fladbrød med pesto & havsalt
· Marinerede oliven, citron-røg mayo, frøbrud & brød

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

### Ægte Loaded Nachos! 165
Majschips med pulled chicken, cheddar, mozzarella, tomatsalsa, cremefraiche, jalapenos & chilimayo.

*Tilvælg guacamole 25 kr.*

***Glutenfrit brød***
*Vi har glutenfrit knækbrød, sandwichbrød, burgerbolle og pizzabund*

# Aften fra 17.00

***Glutenfrit brød***
*Vi har glutenfrit knækbrød, sandwichbrød, burgerbolle og pizzabund*

Aftenmenu

## Woodys julemenu 2026

Årets julemenu er skabt i samarbejde med vores team af lokale madhåndværkere – enjoy!

**Tilbydes torsdag - lørdag fra kl. 17.00**

*FØRST – TRE DELERETTER TIL BORDET*
Cremet laksemousse, hjemmesyltede rødløg & spirer
Coppa fra Pølsemageriet, citron-røg mayo & nocellara oliven
Grillet surdejsfladbrød med urtepesto & havsalt
*Drikkeforslag: Hvidvin – Valkenberg Riesling Trocken*

*DERNÆST – SMÅ JULEBURGERS & STEGTE KARTOFLER*
Confiteret and slider med syltet spidskål, saltristede mandler, rucola & sennepscreme,
Oksefilet slider med blommechutney, syltede rødløg, friterede løg, rucola & estragonmayo
Små stegte kartofler · urtedip
*Drikkeforslag: Rødvin – Phebus Malbec eller*
*Øl – Økologisk Mørk Guld, Svaneke Bryghus*

*TIL SIDST – WOODYS X KASTBERG JULEDESSERT*
Kudsk chokoladebrownie med valnødder,
Kastberg amarena kirsebæris & pistacieknas.
*Drikkeforslag – julebobler eller kaffe*

325 kr.

**Vegetarisk version**
Vælg antal vegetarisk/kødholdig menu.
Laks og coppa erstattes med avokado og ost.
And og oksefilet erstattes med grillet halloumi.

**Drikkevarer**
Prisen er eksklusiv drikkevarer.
Ved større grupper kan vi på forhånd aftale
en fast pris på drikkevarer ad libitum – kontakt os.

## Caféretter

### Salat med oksefilet 158
Årstidens salat med tyndtskåret oksefilet, syltede rødløg, pinjekerner, økologisk Julsøost, urtepesto og radiseskud. Serveres med surdejsbrød og estragonmayo.

### Asiatisk salat 158
Årstidens salat, letsyltet kål, teriyaki-dild-nudler, grillet pestomarineret kylling, ristede jordnødder og koriander. Serveres med surdejsbrød og chilimayo.
*Tilbydes i vegetarisk udgave med avocado*

### Cæsar salat 152
Årstidens salat, hjertesalat, pestomarineret kylling, baconflager, revet Julsøost, surdejsknas og cæsarcreme.

### Umami Burger 189
Himmerland oksebøf, bacon, krystalhavarti, blomme-chutney, syltede rødløg, friterede løg, salat & estragonmayo. Serveres med stegte kartofler & estragonmayo.

### Klassisk Burger 182
Himmerland oksebøf, bacon, cheddar, semi-dried tomater, syltede rødløg, salat & citron-røg mayo. Serveres med stegte kartofler og urtemayo.

### Nordisk dahl 138
Varm og krydret – med røde linser, rødbede, chili og creme fraiche på toppen. Serveres med surdejsbrød.

### Ægte Loaded Nachos! 165
Majschips med pulled chicken, cheddar, mozzarella, tomatsalsa, cremefraiche, jalapenos & chilimayo.
*Tilvælg guacamole 25 kr.*

## Surdejspizza

*Luftig og sprød surdejspizza! Tag den selv eller del lidt af hvert, hvis I er flere. Tilvælg crust dip 12 kr.*

### Kartoffel & Burrata 158
– med citron-røg creme, urtepesto, radisespirer og havsalt

### Skovsvampe & Trøffelcreme 158
– med mozzarella, syltede rødløg, mandler, urtepesto og rucola

### Coppa & Semi-dried tomat 158
– med citron-røg creme, mozzarella, urtepesto og rucola

### Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig) 148
– med tomatsauce og oregano (*tilføj rucola & urtepesto 10 kr.)*
*Sig til, hvis du ønsker landpølse i stedet for landskinke.*

### Månedens pizza – spørg os :)

# Snacks & sødt

## Snack #1 — 120

Pølsemageriets coppa & landpølse, hjemmelavet dild-ostecreme, marinerede oliven, surdejsbrød & frøbrud.

*Tilføj krystalhavarti & økologisk Julsøost +55 kr.*

## Snack #2 — 90

Kartoffelchips, marinerede oliven & saltristede mandler

**Grillet fladbrød** med urtepesto & havsalt — 40
**Stegte kartofler** med revet julsøost & urtemayo — 55
**Lille nachos** med salsa & creme fraiche — 70
**Gastro-oste** — 75
Økologisk Julsøost, modnet krystalhavarti, stikkelsbærkompot og frøbrud.

–

**Surdejsbrød & smør** — 30
**Marinerede oliven** — 35
**Saltristede mandler** — 35
**Kartoffelchips** — 30
**Mayo** — 12
Vælg estragon, citron-røg, chili, trøffel eller hvidløg

## Sødt

*Små, lette fortolkninger af de kendte klassikere!*

**Tiramisu** Woodys x Kastberg edition med vaniljeis — 55
**Rabarbertrifli** Woodys x Kastberg edition med vaniljeis — 55
**Affogato** Woodys x Kastberg edition med vaniljeis — 48

–

**Kastberg Is** — 32/44/56
Kugler af is – vælg vanilje, jordnød-karamel, chokolade og jordbærsorbet.

**Chokoladebrownie** med jordbærsorbet & pistacie — 65
**Dagens kage** *Skiftende udvalg - spørg os*

## Til børnene (for børn under 10 år)

**Lille øllebrød** m. kompot, flødeskum & granola (til kl. 14.00) — 45
**Børnetoast** surdejstoast med skinke og mozzarella — 58
**1/2 surdejspizza** skinke, mozzarella og tomatsauce — 68
**Lille nachos** med salsa & creme fraiche — 70

### Hold festen her

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

### Giv et gavekort

Gaven til maven! Køb vores gavekort online eller her...

# Vin & cocktails

## Hvidvin

**Phebus, Chardonnay** *13%* — 75/295
*Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina 2024.*
100% chardonnay. Frugtagtig karakter & forfriskende finish.

**Valckenberg, Riesling Trocken** *12%* — 88/395
*Valckenberg, Tyskland 2023.*
Tør, elegant og sprød hvidvin med en delikat frugtighed.

## Rødvin

**John B, Cabernet Sauvignon** *13%* — 75/310
*Rietvallei Estate Wine, Sydafrika 2022.*
Blød med modne, saftige tanniner og en vedvarende eftersmag

**Phebus, Malbec** *14,5%* — 410
*Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina 2023.*
Blåbær karakter og en blød og afrundet, saftig finish.

## Rosé

**Rietvallei John B, Rosé Cinsaut** *12%* — 80/365
*Rietvallei Wine Estate, Sydafrika 2025.*
100% Cinsaut. Bær- og frugtsmag med frisk syre.

## Bobler

**Prosecco** *11%* — 72/310

**Cremant, Le Moulin Blanquette** *12%* — 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** — 85
Forfriskende kirsebær-cocktail med gin, limesaft og lemon soda.
**Alkoholfri version: 70 kr.**

**White Russian** — 85
Vodka, kaffelikør og mælk – blød og cremet.

**Ginger Thyme** — 85
Let spicy og frisk drink med gin, lime, ginger beer og en kvist timian på toppen.
**Alkoholfri version: 70 kr.**

**Hyldeblomst Spritz** — 85
Hyldeblomst, lime toppet med boblende prosecco og 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

Dobbelt alkohol +38 kr.

| | |
|---|---|
| Gin & Tonic | 85 |
| Gin Hass | 85 |
| Dark & Stormy | 85 |
| Vodka & Juice | 85 |
| Aperol Spritz | 85 |
| Irish Coffee | 85 |
| Lumumba | 85 |
| Kaffe & Baileys | 85 |

# Kaffe & koldt

## Økologisk kaffe

**Friskristet, økologisk kaffe fra Viborg Mikroristeri.**
Peter Larsen Kaffes mikroristeri i Viborg 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 | 48 |
| Ekstra espressoshot | 10 |
| Chai latte | 52 |
| Matcha latte | 55 |
| Varm kakao med flødeskum | 46 |
| Te A.C. Perchs Tehandel | 38 |
| Iced café latte 35/45 cl. | 48/58 |
| Iced chai latte 35/45 cl. | 52/62 |
| Iced matcha latte 35/45 cl. | 55/65 |

## Lemonade & shakes

**Frisklavede smoothies, milkshakes, lemonader og is-teer fra vores lokale venner i Ziropa & Kastberg.**

| | |
|---|---|
| Citron-ingefær lemonade med/uden brus 45 cl. | 52 |
| Hyldeblomst lemonade med/uden brus 45 cl. | 52 |
| Hyben-hindbær is-te med/uden brus 40 cl. | 52 |
| Kastberg Sorbet Smoothie 35/45 cl.<br>Kastberg Jordbær sorbet & hyldeblomstsaft | 52/68 |
| Kastberg Milkshake 35/45 cl.<br>Sammensæt din favorit af: Vanilje, Jordnød-karamel, chokolade, og jordbærsorbet | 52/68 |
| Ingefærshot 5 cl. | 28 |

## Økologisk juice

**Depanneur økologisk juice er 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 rødebede, æble og ingefær 25 cl. | 52 |

## Brus & vand

| | 33 cl. |
|---|---|
| Sodavand<br>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Lemon | 40 |
| Danskvand pr. glas/pr. kande | 28/55 |
| Postevand pr. glas/pr. kande | 15/30 |

*Der medfølger et lille glas vand til kaffe og vin.*

## Craft beer

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

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

# Jul 2026

**TILLÆG TIL VORES ØVRIGE MENU**

**Dvs. at du kan også vælge fra vores generelle menukort – dog ikke vores share food aftenkoncept – vi anbefaler i stedet vores 3-retters julemenu herunder.**

Serveres fra den 12. november 2026.

## Julemad

### Smørrebrød med julepaté 78

· Julepaté, blommechutney, syltet rødløg, saltristede mandler & radisespirer.

*Kombinér med vores øvrige smørrebrød - se udvalget i kategorien "smørrebrød" i menukortet.*

### Juleburgers med stegte kartofler 195

To små burgere med hhv. confiteret and & oksefilet.
Serveres med små, stegte kartofler & urtemayo

· Tyndtskåret oksefilet, blommechutney, syltet rødløg, friterede løg, rucola & estragonmayo.
· Briochebolle med confiteret and, saltristede mandler, syltede rødløg, rucola og sennepsmayo.

### Surdejspizza med confiteret and 185

– med confiteret and, syltet rødløg, tyttebær, mozzarella, lidt citron-røg mayo, saltristede mandler & radisespirer

## Julesødt & salt

### Årets juledessert 72

Chokoladebownie med Kastberg amarena-kirsebæris & pistacieknas

**Æbleskiver** 3 stk. med marmelade & flormelis 42
**Vaniljekranse** Kudsk fantastiske vaniljekranse, 2 stk. 28
**Amarena-kirsebæris** & pistacieknas 44
**Flæskesvær** med urtemayo 38

## Juledrikke

### Årets gløgg 78

Den røde – rødvin, kirsebær, kanel, stjerneanis & allehånde
Den hvide – hvidvin, kvæde, appelsin, kardemomme & kanel
0% – æblemost, kvæde, appelsin, kardemomme & kanel

**Julebobler** Prosecco & kirsebærlemonade 78
**Julelatte** Café latte med kanelsirup 52
**Snaps** 4 cl. 40

Aftenmenu

## Woodys julemenu 2026

Årets julemenu er skabt i samarbejde med vores team af lokale madhåndværkere – enjoy!

Tilbydes torsdag - lørdag fra kl. 17.00

*FØRST – TRE DELERETTER TIL BORDET*
Cremet laksemousse, hjemmesyltede rødløg & spirer
Coppa fra Pølsemageriet, citron-røg mayo & nocellara oliven
Grillet surdejsfladbrød med urtepesto & havsalt
*Drikkeforslag: Hvidvin – Valkenberg Riesling Trocken*

*DERNÆST – SMÅ JULEBURGERS & STEGTE KARTOFLER*
Confiteret and slider med syltet spidskål, saltristede mandler, rucola & sennepscreme,
Oksefilet slider med blommechutney, syltede rødløg, friterede løg, rucola & estragonmayo
Små stegte kartofler · urtedip
*Drikkeforslag: Rødvin – Phebus Malbec eller*
*Øl – Økologisk Mørk Guld, Svaneke Bryghus*

*TIL SIDST – WOODYS X KASTBERG JULEDESSERT*
Kudsk chokoladebrownie med valnødder,
Kastberg amarena kirsebæris & pistacieknas.
*Drikkeforslag – julebobler eller kaffe*

325 kr.

**Vegetarisk version**
Vælg antal vegetarisk/kødholdig menu.
Laks og coppa erstattes med avokado og ost.
And og oksefilet erstattes med grillet halloumi.

**Drikkevarer**
Prisen er eksklusiv drikkevarer.
Ved større grupper kan vi på forhånd aftale
en fast pris på drikkevarer ad libitum – kontakt os.

**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 anbefales.**

**Hver fredag og lørdag**
fra kl. 20.00 - 23.00

# Tapas & Wunderbar 395 kr.

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

**Tilbuddet gælder i 2 timer**
Forlænget WUNDERBAR til kl. 23.00 kan købes for 165 kr., hvis I vil blive lidt længere.

**Vælges af hele bordet.**
**Bordreservation anbefales.**