



Café-menu

DANSK

Vi vil her byde Jer hjerteligt velkommen Hos Tetzlaff

Hos Tetzlaff åbnede dørene første gang torsdag den 25. januar 2007. Det hele startede med, at Niels Tetzlaff fik en god idé. Han gik til sin mor, Birgitte Tetzlaff og luftede sine tanker.

Idéen gik i sin enkelthed ud på en butik med masser af lækker frugt, fulgt op af hylder med produkter fra Smagen af Nordjylland. Endelig skulle der også være en salatbar med hjemmelavede lækkerier, sandwich og godt dansk smørrebrød.



Kunderne efterspurgte med tiden mere hjemmelavet mad. Butikken blev for lille til denne efterspørgsel og butikken flyttede i hovedgaden for at efterkomme denne efterspørgsel. Der blev her mulighed for at lave en café, både ude og inde, hvilket pludselig gav et helt nyt koncept for mor og søn. I dag har Birgitte og Niels et stærkt team af dygtige medarbejdere, der elsker at give kunderne gode madoplevelser og service. Hos Tetzlaff uddanner, og har, vi både cater/smørrebrød- & kokkeelever. Niels Tetzlaff blev selv uddannet som kok i 2015.

Tetzlaff er familiens navn. Indtil videre er man tilbage i 1813 i slægtsforskning, hvor Niels Tetzlaffs 3x tipoldefar Johan Tetzlaff, snedkerlærling, er fundet i København. Navnet skulle stamme fra Pommern, et lille område mellem Polen og Tyskland. Familien har boet i København indtil Niels Tetzlaff's morfar & mormor flyttede til Løgstør.

Serveres fra kl. 10-14



- Den bedste start på dagen -

119,-

Tetzlaff-Brunch

Nyd vores store brunch med de lækreste specialiteter.

Du får en brunchtallerken med æg, pølser, bacon, ymer m/knas, fransk brie, hjemmelavet kyllingesalat, amerikansk pandekage og spegepølser. Alt dette serveres med ristet rugbrød & franskbrød.

Forretter



Tetzlaffs Kyllingesalat

Kyllingesalat, smørrestet rugbrød og marineret salat **69,-**



Varmrøget Laksetartar

Rørt med syltede rødløg, kapers og sennepsdild dressing - krydderurtesalat og smørrestet rugbrød **79,-**



Classic Rejecocktail

Med flutes, rejer, salat, hjemmelavet dressing og pynt **69,-**

Burger-himlen

HUSK ★

Du kan frit vælge mellem brioche-burgerbolle, chili-, urte- eller fuldkornsbrød. Alle burgere indholder frisk salat, tomat og agurk (dog undtagelser).



Sungi Burger

120 g southern fried chicken, salsa, cheddar og nachos **119,-**

Vælg 2 slags i alt



- Nok til 2 -

Sliders menu

2x 2 stk. lækre miniburgere, præcis som på menukortet, bare i miniformat. Inkl. pommes frites.

Vælg mellem: Tetzlaff, Woman, Mexicansk (oksekød eller kylling), Americaner, Hot, PAC, Sungi, Pulled Pork eller Ribbenssandwich.

209,-

Mexicansk Burger

Vælg mellem grillet kylling eller 200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, nachos, ost, jalapeños og salsa **129,-**

Kan du godt klare en lille smule mere?
Så skal du da have et skud pommes frites med til din burger for **KUN 15,-**

+15,-

Husk dyppelse til dine pommes! Vælg frit mellem ketchup, remoulade og pommes frites-sauce.

Chili eller hvidløgsmayo

+10 kr

Lun Bearnaise

+15 kr

Kunne vi friste med en omgang tzatziki, vores hjemmelavede syltede rødløg - eller hvad med et spejlæg til at fuldende din burger?

+12,-

EKSTRA Tzatziki, syltede rødløg, spejlæg **+12,-**



- Den populære -

Tetzlaff Burgeren

Vores bedstsælgende burger indeholder en stor Dry-aged Tetzlaff bøf, bacon, ost, frisk salat og selvfølgelig den velkendte krydret Tetzlaff dressing. Husets burger... velbekomme!

119,-

STÆRK!! Hot Burger

200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, jalapeños, bacon, ost, HOT dressing og salsa **129,-**

Gammeldarws bøfsandwich

200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, bøfsauce, 2 slags løg, syltede agurker/rødbeder, ketchup/remoulade/sennep **119,-**

GO LARGE!

Få en ekstra saftig og lækker Dry-aged Tetzlaff bøf eller kylling i din burger for **KUN 25,-**

+25,-

Vores burgere indeholder lige præcis det der skal være i dem, meeen...

EKSTRA Ost, bacon, jalapeños **+8,-**

+8,-

**Kun det bedste er godt nok.
Derfor er vores populære Tetzlaff bøffer
lavet af Dry-aged oksekød på hele 200 g.**

PAC Burger

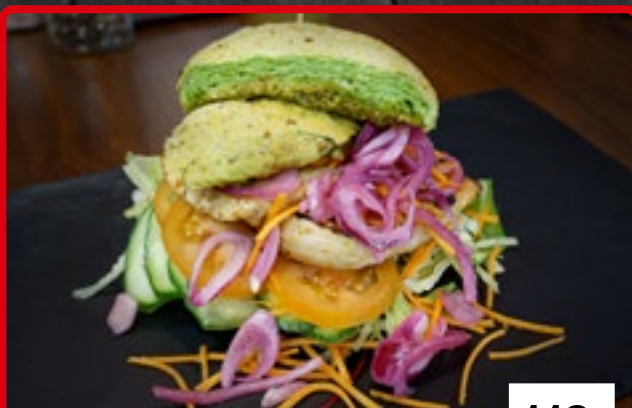
200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, bacon, ost, agurkemix, løgringe og BBQ-sauce **129,-**

Pulled Pork Burger

200 g hjemmelavet pulled pork, Tetzlaff dressing og BBQ-dressing **119,-**

Americaner Burger

200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, 2 slags ost, bacon, sød sennep, Heinz ketchup og sennepspickles **119,-**



- Den smagfulde -

The Woman Burger

Et stort stykke saftig kyllingefilet, pesto, revet gulerødder, vores lækre hjemmelavede syltede rødløg og selvfølgelig frisk salat... til dig og den gode samvittighed!

119,-

Biker Burger

200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, bacon, ost, frisk salat, hvidløgs- og Tetzlaff dressing, spejlæg, jalapeños, syltede rødløg og bløde løg **149,-**



- Til den kødglade -

The Man Burger

En herreburger med 200 g Dry-aged Tetzlaff bøf, 200 g pulled pork, 120 g southern fried chicken, 2 slags ost, bacon, BBQ-sauce og Tetzlaff dressing ...og selvfølgelig INTET grønt i 'The Man Burger'!

149,-

Sideorders

Vælg frit mellem ketchup, remoulade, mayo eller pommes frites-sauce

Hjemmekrydrede pommes frites eller Chili fries **40,- / 50,-**

Krydrede kartoffelbåde eller ABC-fritter **45,- / 55,-**

Chili cheese fries **50,- / 65,-**

Snack-kurv med 4 løgringe, 4 Chili cheese haps, 4 Hot wings, nachos, salsa og cremefraiche **75,-**

Løgringe, 3 stk. **15,-**

Chili cheese haps, 3 stk. **20,-**

Hot wings, 3 stk. **20,-**

Southern fried chicken, 3 stk. **25,-**

Hvidløgs- eller chilimayo **10,-**

Varm bearnaisesauce eller brun sovs **15,-**

Hjemmelavede sandwich

Sandwich



Du kan frit vælge mellem Brioche burgerbolle, lyst, fuldkorns-, urte- eller chilibrød til din sandwich - alle friskbagte og smagfulde!

FRIT VALG

Alle sandwich indeholder frisk salat, tomat og agurk (dog undtagelser).

Varmrøget laks

Varmrøget norsk laks og hjemmesyltede rødløg 99,-

Kylling & Bacon

Klassisk kylling og bacon med karrydressing 89,-

Hjemmelavet rejesalat eller Æg & Reje

Tetzlaffs lækre hjemmelavede rejesalat eller æg & reje, cremefraiche dressing 89,-

Frikadelle

Råsyltet rødkål, rødkål agurkesalat og cremefraiche dressing 89,-

Flæskesteg

Råsyltet rødkål, rødkål, agurkesalat og cremefraiche dressing 89,-

Ribbensandwich

Råsyltet rødkål, rødkål, agurkesalat og cremefraiche dressing 89,-

EKSTRA Hjemmekrydrede pommes frites +15,-

EKSTRA

+12,-

- Tzatziki
- Spejlæg
- Syltede rødløg

EKSTRA

+8,-

- Ost
- Bacon
- Jalapeños

Deluxe Sandwich

Du kan frit vælge mellem burgerbolle, lyst, fuldkorns-, urte- eller chilibrød til din sandwich - alle friskbagte og smagfulde!

FRIT VALG

Alle indeholder frisk salat, tomat og agurk.

Deluxe varmrøget laks

Varmrøget norsk laks, hjemmesyltede rødløg, gulerødder, pesto og smørreost 109,-

Kylling & Bacon nachos

Nachos, salsa og jalapeños 99,-

Club Sandwich

Kylling, bacon, karrydressing og spejlæg 99,-

EKSTRA Hjemmekrydrede pommes frites +15,-

Grillede sandwich

Du kan frit vælge mellem Brioche burgerbolle, lyst, fuldkorns-, urte- eller chilibrød til din sandwich - alle friskbagte og smagfulde!. Inkl. frisk salat ved siden af.

FRIT VALG

Pulled Pork

Nachos, cheddar og BBQ-dressing 99,-

Mexikansk

Kylling, bacon, jalapeños, cheddar, rødløg 99,-

Toast

Hamburgerryg, ost, løg, ketchup, sød sennep 99,-

Karrykylling

Bacon, ananas, cheddar, karrydressing 99,-

Nachos

Nachos Cheddar, salsa og cremefraiche dressing og guacamole 69,-

Nachos m/kylling Vælg mellem alm., karry eller mexican. Cheddar, salsa, cremefraiche dressing og guacamole 89,-

EKSTRA Jalapeños, Guacamole +8,-

Klassisk smørrebrød

Bagerrugbrød

ALM. smørrebrød på bagerrugbrød med 2 skiver pålæg og pynt
pr. stk. 39,- / 3 stk. 109,-

Æg & rejer Cavi-Art, mayo og tomat

Roastbeef Remoulade, ristede løg, peberrod og surt

Rullepølse Løg, sky og syltede rødløg

Hamburgerryg Italiensk salat, gulerødder og asparges

Kalkun & Bacon Karrydressing og gulerødder

Flæskesteg Rødkål, pickles, appelsin og surt

Oksebryst/Kalveroulade Peberrodssalat, syltede rødløg og pickles

Kartoffelmad Bacon, mayonnaise & pynt

LUX smørrebrød på bagerrugbrød med 4 skiver pålæg og pynt
pr. stk. 59,- / 2 stk. 109,-

Udover de alm. herover fåes Lux også som:

Dyrlægens Natmad Leverpostej, saltkød, løg, sky og peberrod

Pandestegt fiskefilet Mayo eller remoulade og rejer

Sild Hvid eller krydder, karrysalat, løg, æg & kapers

Franskbrød

Æg & reje / Rejemad Mayo, Cavi-Art, asparges og pynt 79,- / 89,-

Rullepølse Løg, sky, syltede rødløg og pynt 49,-

Pariserbøf Med rødbeder, syltede rødløg, peberrod, løg, kapers, pynt og rå æggeblomme 109,-



- Perfekt frokost -

Frokost-tallerken

Vi er stolte af vores frokost-tallerken, der byder på en række af de bedste retter: Pandestegt fiskefilet m/ remoulade, hjemmelavet frikadelle m/kartoffelsalat, roastbeef med surt og peberrod, rejer m/mayo, flutes, ristet rugbrød og smør.

169,-

Fisk og laks

Laksetallerken

200 g varmrøget laks, syltede rødløg, hjemmelavet dressing, frisk salat og flutes 149,-

Fisketallerken

Varmrøget laks, syltede rødløg, rejer m/mayo & pandestegt fiskefilet m/remoulade, brød og smør 199,-



- Byens bedste -

Løgstør-Skud

Vi er specielt stolte af vores populære Løgstør-Skud pga. de gode og friske råvarer, de er lavet af. Tilføj evt. ekstra fisk, så du får præcis det Løgstør-Skud, du har lyst til!

- Værd at køre efter! -

Løgstør-Skud

2 pandestegt fiskefileter, æg, rejer, hjemmelavet dressing, cavi-art og pynt

129,-

Løgstør-Skud, lille

1 pandestegt fiskefilet, æg, rejer, hjemmelavet dressing, Cavi-Art og pynt 109,-

2 pandestegte fiskefileter

Pommes Frites, frisk salat & remoulade 119,-

EKSTRA Pandestegt fisk 25,-

EKSTRA Varmrøget laks 35,-

Spørg personalet for specialiteter

Stegeretter ø anretninger

Plankebøf

200 g hakkebøf, pommes frites, bearnaisesauce, frisk salat, flutes og smør **119,-**



- Klassikeren -

Wienerschnitzel

Her får du et 220 g stort stykke kalveinderlår af bedste kvalitet, citronskive med benfri sild, høvlet peberrod, kapers, brasede kartofler, smørdampede ærter og selvfølgelig smørsauce.

179,-

Grillkylling m/pommes frites

1/2 kylling, pommes frites, agurkesalat og remoulade **109,-**

Skinkeschnitzel

230 g skinkeschnitzel, pommes frites, bearnaisesauce, frisk salat, flutes og smør **119,-**

Kold kartoffelsalat

Med 2 frikadeller, rødkål og syltede agurker **89,-**



- Et sikkert hit -

Pulled Pork Special

200 g af den lækreste, møre, hjemmelavede pulled pork med pommes frites, vores egen krydret Tetzlaff dressing og BBQ-sauce.

109,-



- Oldschool og lækker -

Hjemmelavet æggekage

Vores hjemmelavede æggekage er både med stegt flæsk og bacon, tomat, purløg, rødbeder, sennep, ristet rugbrød og smør! Velbekomme!

129,-

TIL BØRN & BARNLIGE SJÆLE

BØRNETALLERKEN



Børnefisk

1 pandestegt fiskefilet, ABC-pommes og agurkestave 89,-

Børnekylling

3 Crispy Chicken, ABC-pommes og agurkestave 89,-

Børnefrikadelle

2 frikadeller, ABC-pommes og agurkestave 89,-

Børneburger

Vælg selv. ABC-pommes og agurkestave 89,-

BØRNEBURGER

Oliver Burger

90 g oksebof, frisk salat og ketchup 49,-

ML Burger

90 g oksebof, ketchup, remoulade og ristede løg 49,-

Johanne Burger

120 g southern fried chicken, frisk salat og cremefraiche dressing 49,-

Liva Burger

Frikadelle, frisk salat og cremefraiche dressing 49,-

Frederikke Burger

Pandestegt fiskefilet, frisk salat og remoulade 49,-

EKSTRA Ost eller bacon +8,-

BØRRENACHOS

Nachos Cheddar, salsa og cremefraiche dressing 59,-

EKSTRA Jalapeños, Guacamole +8,-

SNACKS



Snack-kurv 4 løgringe, 4 chili cheese Haps, 4 hot wings, nachos, salsa og cremefraiche dressing 75,-

Løgringe 3 stk. 15,-

Chili cheese haps 3 stk. 20,-

Hot wings 3 stk. 20,-

Southern fried chicken 3 stk. 25,-

POMMES

Vælg frit mellem ketchup, remoulade, mayo eller pommes frites-sauce

Hjemmekrydret pommes 40,- / 50,-

ABC-fritter/ Kartoffelbåde 45,- / 55,-

Chili cheese fries med cheddar & chilipulver 50,- / 65,-

EKSTRA Chili & Hvidløgs mayo +10,-

EKSTRA Varm Bearnaise eller brun sovs +15,-

Drikkevarer

Øl



Specialøl fra Fur Bryghus

Se udvalg i brochuren fra Fur Bryghus. 50 cl 65,-

Sæsonøl fra Fur Bryghus 65,- / 75,-

Tetzlaff Classic

Special Bryg fra Fur Bryghus. 50 cl 65,-

Tetzlaff Classic fadøl

Special Bryg fra Fur Bryghus.

25 cl 35,- / 33 cl 45,- / 47 cl 55,- / 60 cl 65,-

Carlsberg / Tuborg 33 cl. 30,-

Carlsberg Nordic alkoholfri øl, 33 cl 30,-

Tuborg Classic 33 cl. 35,-

Kaffe, Te & Kakao

Kaffe eller te Mange varianter. 25,-

REFILL Kaffe eller te +10,-

Varm kakao m/flødeskum. 35,-

Sodavand mm.



Sodavand, 33 cl Coca Cola, Coca Cola Zero 27,-

Sodavand, 50 cl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tuborg Squash,
Ramlösa Citrus, Ramlösa Hyldeblomst/Lime,
Carlsberg Sport, Schweppes Lemon 32,-

Rynkeby Jucie Æble eller appelsin

Lille glas 20,-

Stort glas. 30,-

Fuze Icetea Lemon eller Peach, 40 cl 30,-

Cocio 40 cl. 32,-

Carlsberg Kildevæld 50 cl 22,-

Isvand pr. glas / kande 12,- / 35,-

Økologisk saft

Hyldeblomst, jordbær, rabarber, æble/solbær, 25 cl. . . 30,-

Lemonade med brus

Classic, tranebær/lime, æble, blodappelsin 75 cl. . . . 90,-

Vin & cocktails

Hvidvin

HUSETS HVIDVIN

Luigi Leonardo, Trebbiano

Chardonnay og Trebbiano drue

Denne vin viser det perfekte samspil mellem druerne og reflekterer omsorgen ved vindyrkning. Vinen er klar, strågul i farven. Bouqueten er frisk og aromatisk, veldyftende frugtig karakter. Vinen virker frisk, sprød og dvælende.

1/1 flaske, 70 cl **169,-** Glas **59,-**

Rosé

HUSETS ROSÉ

Luigi Leonardo, Rosato

Sangiovese drue

Flot klar farve og parfumeret duft. Velegnet til forretter, charcuteri, lyst kød og uendeligt mange retter.

1/1 flaske, 70 cl **169,-** Glas **59,-**

Rødvin

HUSETS RØDVIN

Luigi Leonardo, Rubicone

Sangiovese drue

Vinen har en intens rubinrød farve, en vinøs og delikat duft med en karakteristisk bouquet. Fyldig, demonstrerende den forsigtige blanding af en superb udvalgt drue.

1/1 flaske, 70 cl **169,-** Glas **59,-**

Cocktails

Rom & Cola 2 cl. **60,-**

Gin & Lemon 2 cl. **60,-**

Vodka & Juice 2 cl. **60,-**

Whiskey & Cola 2 cl. **60,-**

Irish Coffee 2 cl. **60,-**

Long Island Icetea

Rom, gin, tequila, vodka, cointreau,
rose's lime & cola, 10 cl **150,-**

Skal din Cocktail være dobbelt? **+20,-**

Gælder ikke Long island Icetea

Brændevin

Nordisk Brænderi

Brændevinen produceres på Nordens frugter, bær, urter og planter. Der bruges kun de bedste råvarer, der udvælges, sorteres og bearbejdes manuelt.

I brændevinene får man et indtryk i duft og smag af de gode råvarer. Vores egen indeholder bla.

Hybenrose, Rønnebær & Porse. 2,5 cl **40,-**

Hos Tetzlaff

Østerbrogade 22A
9670 Løgstør

9867 7191
hostetzlaff@hotmail.com
www.hos-tetzlaff.dk

Følg os på 

facebook.com/hostetzlaff

hvor du bla. kan blive opdateret med 'Dagens Middag', tilbud mm.