



Café Poulsen &

...en klasse bedre



● Café Poulsen & Restaurant Upstairs

I hjertet af messebyen Herning finder man på en af stadens gamle pladser – Poulsens plads – en café og restaurant.

Café Poulsen & Restaurant Upstairs, med tilhørende terrasser, ligger netop på det sted, hvor karetmager Poulsen, som har givet navn til både pladsen og huset, havde sit hus og værksted indtil sin død i 1945. Fronten mod Poulsens plads er nyrenoveret og tilbygget i år 2004 og fremstår i dag som en stor tidssvarende og meget markant mørk facade med ædeltræs-vinduer og stålsøjler.

Mod gågaden former den over 100 år gamle fredede, bygningsfacade et ansigt, der vidner om stil og om respekt for fortidens byggekunst.

Caféen, som ligger i stueetagen, summer af sprudlende hverdagsliv, og menukortet spænder vidt med hovedvægten lagt på sund grøn og let mad og med fingeren sat på trendpuls.

- Kaffekortet er fyldt med husets egne specialiteter. Kaffen males i kælderen, så hver kande og kop er helt friskbrygget, ligesom mælken opskummes manuelt for den bedste smagsoplevelse.



- Tehjørnet med flere og flere smagsvarianter er også en oplevelse i sig selv. Tebreve er bandlyst.
- Caféen kan nemt finde plads til 100 glade gæster.
- En bred, centralt placeret trappe fører "Upstairs" til Restauranten på 1. sal.
- En verden for sig og dog alligevel i harmoni med den klassiske caféstil nedenunder.
- Restaurant Upstairs byder ved første kig velkommen med loungeområde i sort læder, mange blide stearinlys og imødekommende tjenere.
- Et nærkig afslører en gl. herresædestil, med stort langbord i midten pyntet med 7-armede kandelabre og for bordenden en stor pejs med flammende ild.
- Stedet oser af stemning og varme.
- Kokken på Upstairs er en stjernekok, som elsker udfordringer, utraditionelle ønsker og tryller med specialiteter. F. eks. byder Upstairs Herreværelse på en månedlig "Herremenu".
- Lunch- og Dinerkortene varierer hele tiden efter årstiden og fantasien.
- Alt er nøje udvalgt, nøje sammensat, nøje tilsmagt og nøje fulgt til bords.

Velbekomme!

- Vinkortet er ligeledes en oplevelsens legeplads. Restaurantchefen holder meget af at gå på jagt efter nye smagsopdagelser i vinverdenen, og netop derfor er vinkældrens "kælderrester" altid et studie værd.
- Restaurant Upstairs à la carte kan huse op til 50 gæster, selskaber fra 10-50 gæster og receptioner for op mod 100 gæster.
- Menukortene findes på hjemmesiden www.cafepoulsen.dk.
- Huset beskæftiger i alt 35 medarbejdere.

Velkommen ind!

● Café Poulsen & Restaurant Upstairs

Situated in the middle of Herning – town of trade fairs – in one of the old squares – Poulsens Plads – are a café and restaurant.

Café Poulsen & Restaurant Upstairs and its adjoining outdoor areas are situated on the very spot where Poulsen the coachbuilder, after whom both the square and the building are named, had his house and workshop until his death in 1945. The front of the building overlooking the square was renovated and extended in 2004, and now stands as a large, modern and distinctively dark facade with hardwood windows and steel columns.

On the side facing the pedestrian street, the more than 100-year-old listed facade conveys style and a sense of respect for historical architecture.

The café on the ground floor is a lively everyday scene, serving a wide choice of dishes where the emphasis is on cuisine that follows the latest trends with healthy green and light foods.

- The coffee menu includes many of the café's own specialities. Coffee is ground on the premises, so every cup and jug are freshly brewed, while the milk is frothed up by hand for the perfect taste.
- The tea corner, which is continually adding more teas to its selection, is an experience in itself. Tea bags are banned.
- The café can easily seat 100 happy customers.
- A central stairway leads to Restaurant "Upstairs" on the first floor.
- A world of its own and yet in harmony with the classic café style below.
- Restaurant Upstairs is immediately welcoming with a large lounge area with black



Restaurant Upstairs



leather upholstery, atmospheric candlelight and friendly staff.

- A closer look reveals an old manor house style with a long table in the centre on which stand seven-armed candelabra, and at one end a large fireplace with an open fire.
- The restaurant exudes atmosphere and warmth.
- The chef at Upstairs is a star cook who loves a challenge, unexpected requests, and conjuring up specialities. For example, the Upstairs Study serves a "Gentlemen's menu" each month.
- The lunch and dinner menus vary all the time depending on the time of year and the chef's imagination.
- Everything is carefully selected, carefully composed, carefully flavoured and carefully served.

Enjoy your meal!

- The wine menu will also tickle your fancy. The restaurant manager loves discovering wines with new tastes and flavours, and it is therefore always worthwhile studying what surplus bottles there are in the wine cellar.
- Restaurant Upstairs à la carte seats up to 50 guests, parties from 10 to 50 guests and holds receptions for up to 100 guests.
- All the menus are listed on the restaurant's homepage www.cafepoulsen.dk.
- The restaurant has 35 employees.

Welcome!

● Café Poulsen & Restaurant Upstairs

Im Herzen der Messestadt Herning liegt ein altes Anwesen namens Poulsens Plads, das heute ein Café und Restaurant mit Terrasse beherbergt.

Café Poulsen & Restaurant Upstairs sowie der davor liegende Platz haben ihren Namen von



Stellmacher Poulsen, der hier bis zu seinem Tod im Jahre 1945 Haus und Werkstatt hatte. Der zum Poulsen Plads hin gelegene Anbau, der im Jahre 2004 entstand, präsentiert sich zeitgemäß mit einer dunklen Fassade, Stahlsäulen und Fenstern aus Edelhölzern.

Die zur Fußgängerzone gerichtete, über 100 Jahre alte Fassade, die auf stilvolle Weise von der Baukunst vergangener Zeiten zeugt, steht unter Denkmalschutz.

Im Café im Erdgeschoss geht es lebhaft zu. Auf der abwechslungsreichen Speisekarte finden sich gesunde und leichte Gerichte – ganz im Geiste unserer Zeit.

- Zum Kaffee werden hausgemachte Spezialitäten angeboten. Die Kaffeebohnen werden im Keller gemahlen und Tasse für Tasse wird frisch aufgebriht. Die Milch für den Café latte wird des besseren Geschmacks wegen mit der Hand geschäumt.
- Die Tee-Ecke, wo Tee in vielen Geschmacksvarianten serviert wird, lädt ebenfalls zum Verweilen ein. Ehrensache übrigens, dass keine Teebeutel verwendet werden.
- Das Café bietet Platz für 100 Gäste, die sich's hier wohl sein lassen können.
- Eine breite Treppe führt zum Restaurant "Upstairs" im 1. Stock.
- Dem Besucher erschließt sich eine ganz eigene Welt, die jedoch mit dem klassischen Stil des Cafés harmonisiert.
- Dank seiner mit schwarzen Sitzmöbeln ausgestatteten Lounge, den vielen Kerzen auf den Tischen und der zuvorkommenden Bedienung wirkt das Restaurant schon auf den ersten Blick einladend.
- Hier spürt man Herrenhaus-Atmosphäre. Den langen Tisch in der Mitte schmückt ein

siebenarmiger Leuchter, und am Ende des Tisches prasselt das Feuer in einem großen Kaminofen.

- In diesem stimmungsvollen Ambiente fühlen sich alle Gäste wohl.
- Der Sternekoch erfüllt sehr gern Sonderwünsche und zaubert einmalige Spezialitäten, wie z. B. ein Herrenmenü, das monatlich wechselt.
- Die Speisekarte mit Mittags- und Abendgerichten wird ständig verändert, je nach Jahreszeit und Schöpfergeist.
- Alles wird mit Liebe zubereitet und serviert.

Guten Appetit!

- Das Studium der Weinkarte lohnt sich allemal. Der Betreiber des Restaurants ist ständig auf der Jagd nach „guten Tropfen“, weshalb im Weinkeller manche Rarität lagert.
- Das à la carte-Restaurant Upstairs hat ausreichend Platz für bis zu 50 Gäste,
- Gesellschaften mit 10 bis 50 Teilnehmern und Empfängen mit bis zu 100 Gästen.
- Speisekarten sind auf der Website www.cafepoulsen.dk zu finden.
- 35 Mitarbeiter/innen in Café und Restaurant kümmern sich um das Wohl der Gäste.

Über einen Besuch würden wir uns freuen!

