



LANGHOFF & JUUL

FROKOST

lørdag 12 - 15

L&J frokostretter

Stjernes kud

Sprødstegt fiskefilet, røget torsk, håndpillede rejer, rogn, syltede hvide asparges og rød sauce
dkk 258,-

Rejemad

Håndpillede rejer, aioli, citron og urter på smørristet brød
dkk 168,-

Cæsar Salat

Sprød kyllingefilet, grøn salat, fyrtårnsost fra Thise Mejeri og urter fra skov og marker
dkk 178,-

Ribeye fra Kildegården (*tilberedes medium*), sensommergrønt, estragon og Pommes Frites
288,-

Carpaccio

Dansk okse, sprød salat, parmesan og syltede bær
dkk 168,-

FROKOST

lørdag 12 - 15

Til de Små

Pankopaneret Hopballe Mølle kylling med håndskårne fritter og dip
dkk 168,-

DESSERT

Vanilje creme brûlée
98,-

Vanilje fløde is og sorbet af sæsonens bær
98,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage
dkk 98,-





LANGHOFF & JUUL

AFTEN

fredag & lørdag 18 - 22

HELAFTENSMENU

pr. person dkk 1.298,-

(bestilles inden kl. 19.30)

Før middagen

Snacks og Bobler

L&J 5-retters Sæsonmenu

Carpaccio af Dansk Okse

- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær

Årstidens Overraskelse

Risotto på Dansk Byg - Hvidvin

- Sankede Svampe fra Djursland - Citron

Smørstegt Hvid Fisk

- Sensommergrønt - Kartoffler vendt i Urter fra Skov og Marker - Muslingesauce

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet

Vinmenu 5 glas

Vand m/u brus

Efter middagen

Valgfri kaffe/te og sødt

Se vores udvalg af avec & cocktails på vores
cocktail kort





LANGHOFF & JUUL

AFTEN

fredag & lørdag 18 - 22

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 448,-

Carpaccio af Dansk Okse

- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær

Smørstegt Hvid Fisk

- Sensommergrønt - Kartoffler vendt i Urter fra Skov og Marker - Muslingesauce

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet

Vinmenu 3 gl. dkk 298,-

L&J 4-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

Carpaccio af Dansk Okse

- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær

Risotto på Dansk Byg - Hvidvin

- Sankede Svampe fra Djursland - Citron

Smørstegt Hvid Fisk

- Sensommergrønt - Kartoffler vendt i Urter fra Skov og Marker - Muslingesauce

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet

Vinmenu 4 gl. dkk 348,-

AFTEN

fredag & lørdag 18 - 22

Før middagen

3 Snacks,
et glas Bobler eller Cocktail
dkk 175,-

Efter middagen

Petit four
dkk 75,-

Valgfri kaffe/te med avec 3 cl.
dkk 125,-

Se vores udvalg af avec & cocktails på vores
cocktailkort





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

Forret

Rimmet Hvid Fisk
- Salsa Verde marineret Agurk
- Urter fra Skoven
158,-

Carpaccio af Dansk Okse
- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær
158,-

Risotto på Dansk Byg - Hvidvin
- Sankede Svampe fra Djursland - Citron
158,-

Hovedret

Ribeye fra Kildegården (*tilberedes medium*)
- Sensommergrønt - Glace
- Pommes Frites
298,-

Smørstegt Hvid Fisk
- Sensommergrønt - Kartoffler vendt i
Urter fra Skov og Marker
- Muslingesauce
298,-

Boeuf af Svampe - Sensommergrønt
- Kartoffler vendt i Urter fra Skov og Marker
- Æblesauce
258,-

Vinmenu 3 gl. dkk 298,-

Vinmenu 4 gl. dkk 348,-

A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

Til de Små

Pankopaneret Hopballe Mølle kylling
- Håndskårne fritter - Dip
168,-

Dessert

Calvadosmarinerede Bær
- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet
98,-

Vanilje Creme Brûlée
98,-

Vanilje Fløde Is og
Sorbet af sæsonens Bær
98,-





LANGHOFF & JUUL

KOLDE DRIKKEVARER FRA NATURFRISK

Saft 27,5 cl

Æblemost	42,-
Solbær-æble	42,-
Blodorange	42,-
Rabarber	42,-
Hyldeblomst	42,-
Ingefær	42,-
Havtorn	42,-

Sodavand 25 cl

Hindbærbrus	38,-
Appelsinbrus	38,-
Hyldebrus	38,-
Cola Cool	38,-
Ginger beer	38,-
Rabarber	38,-

VAND

Bornholms Kildevand m./u. brus 75 cl.	65,-
Isvand pr. Kande	35,-

ØRBÆK BRYGGERI

Fynsk Forår 50 cl	68,-
Dark Horse 50 cl	68,-
IPA 33 cl	48,-
Classic 33 cl	48,-
Weissbier 33 cl	48,-
Pilsner 33 cl	48,-
IPA fri 0,5% 33 cl	48,-

HJEMMELAVET SNAPS

Flere varianter - spørg betjeningen

4 cl	38,-
------	------

BOBLER

Morgen, middag, aften

Husets gl.	98,-
Champagne gl.	148,-

SÆSONENS COCKTAILS

Alle vores cocktails laves med minimum 4 cl spiritus af højeste kvalitet

Gin & Tonic

- *Gin fra London-baserede Sacred Distilleries og tonic fra Naturfrisk, serveret med limeskal og rosenpeber* 88,-

Ginger Hass

- *Hass med et strejf af ingefær* 98,-

L&J Cuba Libre

- *L&J-version med økologisk cola og 10-års rom* 98,-

Vodka/Havtorn

- *Driftsikker, lækker drik med et dansk islæt* 98,-

Dark'n'Stormy

- *Ideel foran pejsen, mens solens sidste stråler går ned over Mols Bjerger* 98,-

KAFFE

Sort kaffe	35,-
Espresso	29,-
Cafe latte	48,-
Cappucino	48,-
Macchiato	35,-
Cortado	39,-
Iskaffe	39,-
Havre latte	48,-
Soya latte	48,-
Varm chokolade	45,-

ØKOLOGISK TE FRA SING TEHUS

Earl Grey m. Naturlig bergamotte	35,-
English Breakfast	35,-
Lemon Buttermilk, grøn te	35,-
Herbal Mint, urtete (koffeinfri)	35,-
Yellow Græskar Gurkemeje	35,-
Brændenælde & kornblomst, hvid te	35,-

