



# LANGHOFF & JUUL

## SÆSONMENU

28/3 - 30/4



### FROKOST

*lørdag 12 - 15*

#### L&J frokostretter

Cæsar Salat  
Sprød kyllingefilet, grøn salat,  
fyrtårnsost fra Thise Mejeri og urter fra  
skov og marker  
dkk 168,-

Rørt tatar af okseinderlår med piment  
d'espellete, grillet og syltet peberfrugt,  
vaniljesyltede tomater og pomes allumettes  
dkk 188,-

Skaldyrssuppe  
Håndpillede rejer, fennikel,  
urter og grønt fra skoven  
dkk 188,-

Vol-Au-Vent  
Svamperagout med syltede tomater og  
urtesalt fra Djursland  
dkk 198,-

### FROKOST

*lørdag 12 - 15*

#### Til de Små

Sprødstegt Hopballe Mølle kylling eller  
fiskefilet med håndskårne fritter og dip  
dkk 168,-

#### DESSERT

Gâteau au Chocolat med vanilje flødeis  
*ventetid 15 min.*  
dkk 98,-

Vanilje flødeis, chokoladeis og  
sorbet af sæsonens bær eller frugt  
dkk 98,-

#### KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage  
dkk 98,-





# LANGHOFF & JUUL

## SÆSONMENU

28/3 - 30/4

### AFTEN

*fredag & lørdag 18 - 22*

#### L&J 3-RETTERS

##### Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 448,-

Skaldyrssuppe

- Håndpillede Rejer - Fennikel
- Urter og Grønt fra Skoven

Sliced Boeuf de Bavette

*fra Gramogaard, tilberedes medium*

med Sellericreme og Bønner Francaise

- Pommes Anna med sprød top
- Sauce Bordelaise

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal
- Mørk Chokolade - Rabarbersorbet

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

#### L&J 4-RETTERS

##### Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

Skaldyrssuppe

- Håndpillede Rejer - Fennikel
- Urter og Grønt fra Skoven

Bygotto på Dansk Byg - Gammel Knas

- Svampe - Ramsløg - Citron

Sliced Boeuf de Bavette

*fra Gramogaard, tilberedes medium*

med Sellericreme og Bønner Francaise

- Pommes Anna med sprød top
- Sauce Bordelaise

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal
- Mørk Chokolade - Rabarbersorbet

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

### 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

## SÆSONMENU

28/3 - 30/4



### A LA CARTE

*fredag & lørdag 18 - 22*

#### Forret

- Skaldyrssuppe  
- Håndpillede Rejer - Fennikel  
- Urter og Grønt fra Skoven  
158,-

- Bygotto på Dansk Byg - Gammel Knas  
- Svampe - Ramsløg - Citron  
158,-

- Rørt Tatar af Dansk Okse *fra Gramogaard*  
- grillet og syltet Peberfrugt - Vaniljesyltede  
Tomater - Pommes Allumettes  
- Marineret grøn Salat  
158,-

#### Hovedret

- Sliced Boeuf de Bavette  
*fra Gramogaard, tilberedes medium*  
med Sellericreme og Bønner Francaise  
- Pommes Anna med sprød top  
- Sauce Bordelaise  
298,-

- Smørstegt Hvid Fisk  
- Forårsgønt - Pommes Anna med  
sprød top - Hvidvinssauce med  
Persille og Rogn  
298,-

- Boeuf af Svampe med Sellericreme og  
Bønner Francaise - Pommes Anna med  
sprød top - Æblesauce  
258,-

#### Tilkøb

- Pommes Frites & Dip 48,-  
Forårsgønt til Boeuf 58,-

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

### A LA CARTE

*fredag & lørdag 18 - 22*

#### Til de Små

- Sprødstegt Hopballe Mølle Kylling eller  
Fiskefilet - Håndskårne Fritter - Dip  
168,-

#### Dessert

- Calvadosmarinerede Bær  
- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal  
- Mørk Chokolade - Rabarbersorbet  
98,-

- Gâteau au Chocolat med Vanilje Flødeis  
*ventetid 15 min.*  
98,-

- Vanilje Flødeis, Chokoladeis og  
Sorbet af sæsonens Bær eller Frugt  
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

|              |      |
|--------------|------|
| Lemonbrus    | 38,- |
| 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 33 cl  | 48,- |
| 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,- |

## COCKTAILS

*Ønsker du en mocktail, hiv da fat i din tjener og fortæl hvad du kan lide*

### Gin & Tonic

*- Dansk produceret gin fra Local Spirits toppes med tonic fra Naturfrisk, serveres med lime* 88,-

### Ginger Hass

*- Dansk produceret gin fra Local Spirits, mangosirup mixes med lemon-sodavand fra Naturfrisk* 98,-

### Dark'n'Stormy

*- Dansk produceret rom fra Greate Dane i symfoni med ginger beer fra Naturfrisk samt citron i flere varianter* 98,-

### White Russian

*- Dansk produceret vodka fra Local Spirits, kahlua og mælk* 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,- |

