



LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Forretter

Ceviche *hvid fisk*

- Tomat Consommé - Agurk - Vilde urter
 - Grønne Jordbær
- dkk 158,-

Danske friske Ærter - Fyrtårnsost - Sprød grøn Salat - Ristet Surdejscroutoner

dkk 158,-

- Rørt Tatar af Dansk Okse
 - Piment d'espellete - Marinerede Bær
 - Grøn salat - Pommes Allumettes
- dkk 188,-

Ravioli med Ricotta - Hasselnød

- Brunet Smør - Salvie og Citron

dkk 158,-

Hovedretter

Boeuf Bearnaise

- Sliced Boeuf - Pommes Frites
 - Sauce Bearnaise - Sprød grøn Salat
- dkk 298,-

Smørstegt Hvid Fisk

- Sommergrønt - Nye Danske Kartoffler - Sauce Mousseline

dkk 298,-

Boeuf a la Creme

- Sliced Boeuf - Sommergrønt - Nye Danske Kartoffler - Sauce a la Creme

dkk 298,-

Vegetar

- Boeuf af Svampe - Sommergrønt
- Nye Danske Kartoffler - Sauce a la Creme

dkk 258,-

Tilkøb

Pommes Frites & Dip dkk 48,-
Udvalgte vine pr. glas dkk 98,-

A LA CARTE

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Til de Små

Sprødstegt Kylling eller Fiskefilet - Håndskårne Fritter - Dip

dkk 168,-

Desserter

Danske Jordbær - Vaniljecreme

- Mørk Chokolade - Jordbærsorbet

dkk 118,-

Gâteau Marcel - Bær

dkk 128,-

Rødgrød af Danske Sommerbær

- Hyldeblomstfløde

dkk 118,-

Vanilje flødeis, chokoladeis og sorbet af sæsonens bær eller frugt

dkk 118,-

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

Ceviche - Boeuf Bearnaise - Jordbær

dkk 448,-

Vinmenu 3 gl.

dkk 255,-

HELAFTENSMENU

Snack & bobler, 4-retters Sæsonmenu,

Vinmenu 4 glas & vand m/u brus

Ceviche - Ravioli

- Boeuf Bearnaise - Jordbær

dkk 848,-

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





LANGHOFF & JUUL

COCKTAILS

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Cocktails

dkk 90,-

Ellenor Spritz

sød og boblende

Rabarber Sour

frisk og frugtig

Spicy Dansk Daiquiri

spicy og røget

White Russian

creme de la creme

Espresso Martini

klassisk som man kender den

Negroni

bitter, appelsin og dyb

Gin Tonic Vermouth

*klassisk med et twist af dansk
orange vermouth*

Dark and stormy

krydret og frisk

LA VIE EN ROSE

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Snacks

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

Petit four

dkk 75,-

Bare et glas tak, måske to

Dagens glas vin
fra dkk 98,-

Cocktail
dkk 90,-

Dagens Bobler
dkk 75,-

... Okay vi deler en flaske

Dagens flaske
418,-





LANGHOFF & JUUL

BRUNCH

alle dage 10 - 14

Vores brunch er inklusiv en valgfri varm drik og en alkoholfri kold drik
Pris pr. person dkk 265,-

Tilkøb af cava eller mimosa
pr. glas dkk 98,- / 65,-

L&J Signatur Brunch

Græskarkernerugbrød & surdejsbrød
Hjemmelavet frugtyoghurt med sprød granola
Røræg med pølser & rosmarin bacon
Laksemousse med saltet agurk
Tærte med porrer & hytteost
Hønsesalat på sennepsmayo
Gammel knas med tomat og chillikompot
Formiddags kage

L&J Vegetar Brunch

Græskarkernerugbrød & surdejsbrød
Hjemmelavet frugtyoghurt med sprød granola
Røræg med confiterede svampe og tomat
Friskost med saltet agurk
Tærte med porrer & hytteost
Vegeceller med svamperemo
Gammel knas med tomat og chillikompot
Formiddags kage

L&J Børne Brunch *under 10 år*

Vælg 4 elementer fra vores vegetar eller signatur brunch og en valgfri kold drik
Pris pr. person dkk 130,-

FROKOST

alle dage 11 - 15

L&J's udvalg af smørrebrød

pr. person
1 stk. 135,- / 2 stk. 198,- / 3 stk. 248,-

Rørt tatar af dansk okseinderlår med piment d'espellete, grillet peberfrugt, marinerede bær og pomes allumettes

Nye danske kartoffel, persillemayo, syltede tomater og ristet løg

Friteret fiskefilet,
saltet citronmayonnaise, syltet fennikel, marineret agurk og håndpillede rejer

Hønsesalat med svampe,
syltede gulerødder, urter og sprødt skind

Roastbeef med Madagascarpøbermayo,
syltet zucchini, ristede løg og frisk peberrod

L&J frokostsæt

2 stk valgfrie Smørrebrød
+ 1 gl. Vin/ Øl + 1 Snaps
dkk 298,-

L&J frokostretter

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

Stjernesnud
på ristet surdejsbrød, sprødstegt fiskefilet,
håndpillede rejer, bagt fisk, røget laks,
syltede grønne tomater, urter og rød sauce
dkk 278,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage dkk 128,-





LANGHOFF & JUUL

ØKOLOGISKE KOLDE DRIKKEVARER

Soft

Æblemost	44,-
Solbær	44,-
Rabarber	44,-
Hyldeblomst	44,-

Sodavand

Lemonbrus	42,-
Rødbrus	42,-
Appelsinbrus	42,-
Hyldebrus	42,-
Cola	42,-
Rabarberbrus	42,-
Ginger beer	42,-
Tonic	42,-
Bruun sukkerfri Kola	44,-

Sæsondrik

Oolong icetea m/u brus	48,-
------------------------	------

VAND

Bornholms Kildevand m./u. brus 33 cl.	42,-
Bornholms Kildevand m./u. Brus 75 cl.	48,-
Isvand pr. Kande	40,-

ØL FRA 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,-

UDVALGT VIN

Cava	98,- / 498,-
Hvidvin	98,- / 418,-
Rødvin	98,- / 418,-
Rosé	98,- / 418,-

SNAPS

Aalborg taffel.	34,-
Aalborg jubilæum	39,-
Linie	39,-
Hjemmelavet snaps	34,-
<i>Se udvalg i baren</i>	

KAFFE

Sort kaffe	39,-
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,-





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

served 6pm - 12am

Starters

Ceviche *white fish*

- Tomato Consommé - Cucumber
 - Wild Herbs - Green Strawberries
- DKK 158

Tatar of Danish Ox

- Piment d'espellete - Marinated Berries
 - Green salad - Pommes Allumettes
- DKK 188

Danish fresh Peas - Lighthouse cheese

- Crisp green Salad - Sourdough Croutons
- DKK 158

Ravioli with Ricotta - Hazelnut

- Browned Butter - Sage and Lemon
- DKK 158

Main Courses

Boeuf Béarnaise

Sliced Boeuf - French Fries

- Sauce Bearnaise - Crisp green Salad
- DKK 298

Butter-fried White Fish

- Summer greens - New Danish Potatoes
 - Sauce Mousseline
- DKK 298

Boeuf a la Creme

Sliced Boeuf - Summer Greens

- New Danish Potatoes - Sauce a la Creme
- DKK 298

Vegetarian

Boeuf of Mushrooms - Summer Greens

- New Danish Potatoes - Sauce a la Creme
- DKK 258

Sides

French Fries and Dip DKK 48

Selected wines per glass DKK 98

A LA CARTE

served 6pm - 12am

For the Little Ones

Crispy fried Chicken or

- Fish fillet - Hand-cut Fries - Dip
- DKK 168

Desserts

Danish Strawberries - Vanilla Creme

- Dark Chocolate - Summer Sorbet
- DKK 118

Gâteau Marcel - Berries

DKK 128

Danish Summer Berries - Elderflower Cream

DKK 118

Ice Creme

- Strawberry - Vanilla - Chocolate
- DKK 118

L&J 3-COURSE

Social Dining Seasonal Menu

- Ceviche - Boeuf Béarnaise - Strawberries
- DKK 448

Wine menu 3 glasses DKK 255

ALL EVENING MENU

Snacks & bubbles,

4-course Seasonal Menu,

Wine Menu 4 glass & Water w/o soda

Ceviche - Ravioli

- Boeuf Béarnaise - Strawberries
- DKK 848

Optional coffee/tea with avec 3 cl.
DKK 125





LANGHOFF & JUUL

COCKTAILS

served 6pm - 12am

Cocktails DKK 90

Ellenor Spritz

sweet and bubbly

Rhubarb Sour

fresh and fruity

Spicy Danish Daiquiri

spicy and smoky

White Russian

creme de la creme

Espresso Martini

classic as you know it

Negroni

bitter, orange and deep

Gin Tonic Vermouth

*classic with a twist of Danish
orange Vermouth*

Dark and stormy

spicy and fresh

LA VIE EN ROSE

served 6pm - 12am

Snacks

3 Snacks
and a glass of Bubbles or Cocktail
DKK 175

Petit four

DKK 75

Just a glass please, maybe two

Today's glass of wine
DKK 98

Cocktail
DKK 90

Today's Bubbles
DKK 75

... Okay we'll share a bottle

Today's bottle
DKK 418





LANGHOFF & JUUL

BRUNCH

served 10am - 2pm

Our brunch includes an optional hot drink
and a non-alcoholic cold drink

Price per person DKK 265

Additional purchase - Cava or Mimosa
per glass DKK 98 / 65

L&J Signature brunch

Pumpkinseed rye bread & sourdough bread

Homemade fruit yogurt with
crunchy granola

Scrambled eggs with sausages &
rosemary bacon

Salmon mousse with salted cucumber

Pie with leeks & cottage cheese

Chicken salad

Cheese with tomato-chili compote

Morning cake

L&J Vegetarian brunch

Pumpkinseed rye bread & sourdough bread

Homemade fruit yogurt with
crunchy granola

Scrambled eggs with confit mushrooms

Fresh cheese with salted cucumber

Pie with leeks & cottage cheese

Veggi ball with mushroom remo

Cheese with tomato-chili compote

Morning cake

L&J Children's Brunch *under 10 years*

Choose 4 items from our vegetarian or
signature brunch and an optional cold drink

Price per person DKK 130

LUNCH

served 11am - 3pm

L&J's selection of Danish 'smørrebrød' (open sandwich on rye bread)

per person

1 pcs. DKK 135 / 2 pcs. DKK 198 /

3 pcs. DKK 248

Tartar

Tartar of Danish beef loin with piment
d'espelette, grilled bell pepper, marinated
berries and pommes allumettes

New Danish potato, parsley mayo,
pickled tomatoes and roasted onions

Fried fish fillet

salted lemon mayo, pickled fennel,
marinated cucumber and hand-peeled
shrimps

Chicken salad

with mushrooms, pickled carrots, cress and
crispy chicken skin

Roast beef with Madagascar pepper mayo,
pickled zucchini, roasted onions and fresh
horseradish

L&J lunch dishes

Caesar Salad

Crispy chicken fillet, green salad,
'lighthouse' cheese from Thise Dairy and
herbs from forest and fields DKK 168

'Shooting Star'

Crispy fish fillet, hand-peeled prawns, baked
fish, smoked salmon, pickled green tomato-
es, herbs and red sauce sauce on toasted
sourdough bread DKK 278

COFFEE & CAKE

Optional coffee and cake of the day DKK 98





LANGHOFF & JUUL

ORGANIC COLD DRINKS

Juice

Apple juice	44
Black currant	44
Rhubarb	44
Elderflower	44

Sparkling

Lemon	42
Raspberry	42
Orange	42
Elderflower	42
Rhubarb	42
Cola Cool	42
Ginger beer	42
Tonic	42
Bruun sukkerfri Kola	44

Seasonal Drink

Oolong Ice Tea <i>with/with out gas</i>	48
---	----

WATER

Bornholm's spring water regular or sparkling 33 cl.	42
Bornholm's spring water regular or sparkling 75 cl.	48
Ice water	40

ØRBÆK BREWERY

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

WINE

Cava	98 / 498
White wine	98 / 418
Red wine	98 / 418
Rosé	98 / 418

SCHNAPPS

Aalborg taffel.	34
Aalborg jubilæum	39
Linie	39
Homemade schnapps	34
<i>See our selection at the bar</i>	

COFFEE

Black coffe	39
Espresso	29
Cafe latte	48
Cappucino	48
Macchiato	35
Cortado	39
Ice coffee	39
Oat latte	48
Soy latte	48
Chai latte	45
Hot chocolate	45

ORGANIC TEA FROM SING TEA HOUSE

Earl Gray with natural bergamot	35
English Breakfast	35
Lemon Buttermilk, green tea	35
Herbal Mint, herbal tea (decaffeinated)	35
Yellow Pumpkin Turmeric	35
Stinging nettle & cornflower, white tea	35

