



LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU 1/7 - 31/8

FROKOST

alle dage 12 - 15

L&J frokostretter

Cæsar Salat

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

Stjernes kud

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

Boeuf Bearnaise

Sliced Boeuf med pommes frites,
sauce bernaise og sprød grøn salat
dkk 298,-

Tatar

Rørt tatar af dansk okseinderlår serveres
med pommes frites og sprød grøn salat
dkk 188,-

Burrata

Cremet burrata med sommer-
tomater og urter
dkk 188,-

Kartoffelmad

Nye Kartoffler med persillecreme og ristet løg
på rugbrød
dkk 138,-

Rejer

Pil-selv rejer med aioli, citron og
hjemmebagt brød
dkk 188,-

FROKOST

alle dage 12 - 15

Til de Små

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

DESSERT

Danske jordbær med vaniljecreme,
mørk chokolade og jordbærsorbet
dkk 118,-

Bavaroise med vanilje, kaffe og karamel
dkk 188,-

Gâteau Marcel med sommerbær
dkk 128,-

Rødgrød af danske sommerbær og
hyldeblomstfløde
dkk 118,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage
dkk 128,-





LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU 1/7 - 31/8

AFTEN

alle dage 18 - 22

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

Ceviche *hvid fisk*

- Tomat Consommé - Agurk - Vilde urter
- Grønne Jordbær

Boeuf Bearnaise

- Sliced Boeuf - Pommes Frites
- Sauce Bernaise - Sprød grøn Salat

Danske Jordbær - Vaniljecreme

- Mørk Chokolade - Jordbærsorbet

Vinbuffet

dkk 350,- til 21.30

L&J 4-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 598,-

Ceviche *hvid fisk*

- Tomat Consommé - Agurk - Vilde urter
- Grønne Jordbær

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

Boeuf Bearnaise

- Sliced Boeuf - Pommes Frites
- Sauce Bernaise - Sprød grøn Salat

Danske Jordbær - Vaniljecreme

- Mørk Chokolade - Jordbærsorbet

Vinbuffet

dkk 350,- til 21.30

AFTEN

tirsdage, torsdage og søndage 18 - 22

ROSÉ & REJER

alle tirsdage i juli og august

Social Dining pr. person dkk 598,-

- Pil-selv rejer med grillet citron og aioli
- Hvidløgstegte rejer med tomater, chili og urter
- Citronmarinerede rejer med sprød sommersalat og dild
- Asparges med sommerkål og urter
- Surdejsbrød og pisket smør
- Rosé ad libitum

SKALDYRSAFTEN

alle torsdage i juli og august

Social Dining pr. person dkk 548,-

Vinbuffet dkk 350,-

- Ceviche af kammusling og agurk
- Østers au naturel med æbleeddike og skalotteløg
- Pil-selv rejer med grillet citron og aioli
- Marineret blåmuslinger med sommersalat og urtedressing
- Lobster-dog på brioche med rejer og urtesalat
- Hvidløgstegte rejer med chili og urter
- Friskbagt surdejsbrød og pisket smør

SUNDAY ROAST

alle søndage i juli og august

Social Dining pr. person dkk 300,-

Vinbuffet dkk 350,-

- Oksesteg med Stegesky - Nye Kartofler
- Sommersalat - Solmodne Tomater, Oliven og Strandurter - Aspargessalat med Sommerkål og Parmesan - Friskbagt Surdejsbrød og pisket Smør





LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU 1/7 - 31/8

A LA CARTE

alle dage 18 - 22

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 Bernaise - Sprød grøn Salat

dkk 298,-

Smørstegt Hvid Fisk *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,-

A LA CARTE

alle dage 18 - 22

Tilkøb

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

Vinbuffet

dkk 350,- til 21.30

Til de Små

Sprødstegt Kylling eller Fiskefilet - Håndskårne Fritter - Dip

168,-

Dessert

Danske Jordbær - Vaniljecreme

- Mørk Chokolade - Jordbærsorbet

dkk 118,-

Bavaroise - Vanilje - Kaffe - Karamel

dkk 188,-

Gâteau Marcel - Sommerbær

dkk 128,-

Rødgrød af Danske Sommerbær

- Hyldeblomstfløde

dkk 118,-





LANGHOFF & JUUL

ØKOLOGISKE KOLDE DRIKKEVARER

Soft

Æblemost	44,-
Solbær	44,-
Passion-Appelsin	44,-
Rabarber	44,-
Hyldeblomst	44,-
Hindbær	44,-
Citron	44,-

Sodavand

Lemonbrus	42,-
Hindbærbrus	42,-
Appelsinbrus	42,-
Hyldebrus	42,-
Cola Cool	42,-
Ginger beer	42,-
Tonic	42,-

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,-

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 toppedes 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,-

TEA

Se udvalg i baren	35,-
-------------------	------





LANGHOFF & JUUL

LUNCH

every day 12pm - 3pm

L&J lunch dishes

Caesar Salad

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

'Shooting Star'

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

Boeuf Béarnaise

Sliced beef with fries,
sauce bernaïse and crisp green salad
DKK 298

Tatar

Tartare of Danish beef served with French
fries and crisp green salad
DKK 188

Burrata

Creamy burrata with summer
tomatoes and herbs
DKK 188

Danish 'Smørrebrød'

New potatoes with parsley cream and
roasted onion on rye bread
DKK 138

Shrimps

Shrimps with aioli, lemon and
homebaked bread
DKK 188

LUNCH

every day 12pm - 3pm

For the Little Ones

Crispy fried chicken or
fish fillet, hand-cut fries and dip
DKK 168

DESSERT

Danish Strawberries with vanilla creme,
dark chocolate and summer sorbet
DKK 118

Bavaroise with vanilla, coffee and caramel
DKK 188

Gâteau Marcel and summer berries
DKK 128

Danish summer berries and
elderflower Cream
DKK 118

COFFEE & CAKE

Optional coffee with cake of the day
DKK 98





LANGHOFF & JUUL

EVENING

every day 6pm - 10pm

L&J 3-COURSE

Social Dining Seasonal Menu

per person DKK 448

Ceviche *white fish*

- Tomato Consommé - Cucumber
- Wild Herbs - Green Strawberries

Boeuf Béarnaise

Sliced Boeuf - French Fries

- Sauce Bearnaise - Crisp green Salad

Danish Strawberries - Vanilla Creme

- Dark Chocolate - Summer Sorbet

Wine buffet

DKK 350 *until 9.30 pm*

ALL EVENING MENU

per person DKK 498

Ceviche *white fish*

- Tomato Consommé - Cucumber
- Wild Herbs - Green Strawberries

Danish fresh Peas - Lighthouse cheese

- Crisp green Salad - Sourdough Croutons

Boeuf Béarnaise

Sliced Boeuf - French Fries

- Sauce Bearnaise - Crisp green Salad

Danish Strawberries - Vanilla Creme

- Dark Chocolate - Summer Sorbet

Wine buffet

DKK 350 *until 9.30 pm*

EVENING

Tuesdays, Thursdays & Sundays

6pm - 10pm

ROSÉ & SHRIMPS

every Tuesday in July and August

per person DKK 598

- Shrimps with grilled lemon and aioli
- Garlic fried prawns with tomatoes, chilli and herbs
- Lemon marinated prawns with crispy summer salad and dill
- Asparagus with summer cabbage and herbs
- Sourdough bread and whipped butter
- Rosé ad libitum

SEAFOOD DINNER

every Thursday in July and August

per person DKK 548

Wine buffet DKK 350

- Ceviche of scallop
- Oysters au naturel with apple vinegar and shallots
- Shrimps with grilled lemon and aioli
- Marinated mussels with summer salad and herb dressing
- Lobster dog on brioche with prawns and herb salad
- Garlic fried prawns with chilli and herbs
- Freshly baked sourdough bread and whipped butter

SUNDAY ROAST

every Sunday in July and August

per person DKK 300

Wine buffet DKK 350

- Roast Beef - New Potatoes
- Summer Salad - Tomatoes, Olives and Herbs - Asparagus salad with summer Cabbage and Parmesan
- Sourdough Bread and whipped Butter





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

every day 6pm - 10pm

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 *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

A LA CARTE

every day 6pm - 10pm

Sides

French Fries and Dip DKK 48

Wine buffet

DKK 350 *until 9.30 pm*

For the Little Ones

Crispy fried Chicken or

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

Dessert

Danish Strawberries with vanilla creme,
dark chocolate and summer sorbet

DKK 118

Bavaroise with vanilla, coffee and caramel

DKK 188

Gâteau Marcel and summer berries

DKK 128

Danish summer berries and

elderflower Cream

DKK 118





LANGHOFF & JUUL

ORGANIC COLD DRINKS

Juice

Apple juice	44
Black currant	44
Passion / Orange	44
Raspberry	44
Rhubarb	44
Elderflower	44
Lemon	44

Sparkling

Lemon	42
Raspberry	42
Orange	42
Elderflower	42
Cola Cool	42
Ginger beer	42
Tonic	42

WATER

Bornholm's spring water regular or sparkling 75 cl.	65
Ice water	35

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

BUBBLES

Morning, noon, evening

Glass of the house	98
Glass of Champagne	148

COCKTAILS

All our cocktails are made with a minimum of 4 cl of spirits of the highest quality

Gin & Tonic

- Danish produced gin from Local Spirits topped with tonic from Naturfrisk, served with lime 88

Ginger Hass

- Danish produced gin from Local Spirits, Mango syrup mixed with lemon soda from Naturfrisk 98

Dark'n'Stormy

- Danish produced rum from Great Dane in symphony with ginger beer from Naturfrisk and lemon in several varieties 98

White Russian

- Danish produced vodka from Local Spirits, kahlua and milk 98

COFFEE

Black coffe	35
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

Cup of tea, for varieties please ask the waiter 35

