



# 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

mandag, onsdag, fredag og lørdag 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

tirsdag, torsdag og søndag 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

mandag, onsdag, fredag og lørdag 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

- Sommergrønt - Nye Danske Kartoffler
- Sauce Mouseline

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

mandag, onsdag, fredag og lørdag 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 topped 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

Monday, Wednesday, Friday and Saturday  
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

Tuesday, Thursday & Sunday  
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

Monday, Wednesday, Friday and Saturday  
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

- 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

Monday, Wednesday, Friday and Saturday  
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

