



LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Sidste bestilling kl. 22

Sides

- Sprøde Spyd
- Grillet Teriyakiglasseret Mørbrad *varm*
- Petit de Verts *kold*
dkk 108,-

- Svampetoast
- Ristede Svampe fra Skoven
- Sprødt Surdejsbrød - Svampemayo
- Urter
dkk 118,-

- Grillet grønne Padron
- Ritottacreme
- Huile d'Olive au Piment d'Espelette
dkk 88,-

- Franske Fritter
- Citronmayo - Granulatta
dkk 65,-

Forretter

Alle vores forretter serveres med en delevendig sæsonsalat, hjemmebagt surdejsbrød og pisket smør

- Ceviche *hvid fisk*
- Cremet Kærnemælkssauce
- Urteolie - Vilde Urter
dkk 158,-

- Tatar af Okseinderlår
- Dijonnaise - Brøndkarse - Sprød Rug
dkk 188,-

- Pasta Agnolotti
- Kartoffel - Rosmarin - Saltet Citron
- Sauce på Karl Johan
- Ramsløgskapers
dkk 158,-

A LA CARTE

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Sidste bestilling kl. 22

Hovedretter

Alle vores hovedretter serveres med delevellige Petit de Verts

- Boeuf Bearnaise
- Mørbrad - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise
dkk 298,-

- Smørstegt Hvid Fisk
- Pommes Purée - Safran Beurre Blanc
dkk 298,-

- Vegetar
- Boeuf af Svampe - Pommes Purée
- Sauce a la Creme
dkk 258,-

Desserter

- Pavlova
- Marengs - Vaniljecreme - Sæsonens Bær
- Sorbet - Mørk Chokolade
dkk 118,-

- Gâteau Marcel - Kandiseret Appelsin
dkk 98,-

- Tarte au Citron - Vaniljeflødeis
dkk 98,-

Til de Små

- Sprødstegt Kylling eller Fiskefilet
- Fritter - Dip
dkk 168,-





LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24
Sidste bestilling kl. 22

L&J 3-RETTERS Social Dining Sæsonmenu

Pr. person dkk 398,-

Sæsonsalat

- Hjemmebagt Surdejsbrød
- Pisket Smør

Pasta Agnolotti

- Kartoffel - Rosmarin - Saltet Citron
- Sauce på Karl Johan
- Ramsløgskapers

Boeuf Bearnaise

- Mørbrad - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise - Petit de Verts

Pavlova

- Marengs - Vaniljecreme - Sæsonens Bær
- Sorbet - Mørk Chokolade

Vinmenu 3 gl.

dkk 278,-

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

SÆSONMENU

torsdag, fredag & lørdag 18 - 24
Sidste bestilling kl. 21

HELAFTENSMENU Snack & bobler, 4-retters Sæsonmenu, Vinmenu 4 glas & vand m/u brus

Pr. person dkk 998,-

Sæsonsalat

- Hjemmebagt Surdejsbrød
- Pisket Smør

Ceviche *hvid fisk*

- Cremet Kærnemælkssauce
- Urteolie - Vilde Urter

Pasta Agnolotti

- Kartoffel - Rosmarin - Saltet Citron
- Glaseret i en Sauce på Karl Johan
- Ramsløgskapers

Boeuf Bearnaise

- Mørbrad - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise - Petit de Verts

Pavlova

- Marengs - Vaniljecreme - Sæsonens Bær
- Sorbet - Mørk Chokolade





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,-

Bare et glas tak, måske to

Dagens glas vin
fra dkk 98,-

Cocktail
dkk 90,-

Bobler
dkk 98,-

... 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 & surdejsboller
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
Vegetar 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, syltede bær og pomes allumettes

Confiteret kartoffel, bernaisemayo, syltede tomater og ristede løg

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

Hønsesalat med svampe, syltede gulerødder, urter og sprødt skind

Roastbeef med Madagascarp pebermayo, 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,-

Svampetoast
Ristede svampe fra skoven på sprødt surdejsbrød med svampemayo og urter.
Serveres med en marineret grøn salat
dkk 198,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage dkk 128,-





LANGHOFF & JUUL

ØKOLOGISKE KOLDE DRIKKEVARER

Saft

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,-

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	48,-
Cortado	39,-
Americano	35,-
Flat White	48,-
Iskaffe	39,-
Havre Latte	48,-
Varm chokolade	45,-
Chai Latte	48,-

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
Last order at 10pm

Sides

- Crispy Spears
- Grilled Teriyaki Glazed Tenderloin *warm*
- Petit de Verts *cold*
DKK 108

- Mushroom toast
- Roasted Mushrooms from the Forest
- Crispy Sourdough Bread
- Mushroom mayo - Herbs
DKK 118

- Grilled green Padron
- Ritotto cream
- Huile d'Olive au Piment d'Espelette
DKK 88

- French Fries
- Lemon mayo - Granulatta
DKK 65

Starters

Our starters are served with a sharing-friendly seasonal salad, home-baked sourdough bread and whipped butter

- Ceviche white fish
- Creamy Buttermilk Sauce
- Herbal oil - Wild Herbs
DKK 158

- Tatar Beef thigh
- Dijonnaise - Watercress - Crispy Rye
DKK 188

- Pasta Agnolotti
- Potato - Rosemary - Salted Lemon
- Sauce on Karl Johan
- Ramson Capers
DKK 158

A LA CARTE

served 6pm - 12am
Last order at 10pm

Main Courses

Our main courses are served with sharing-friendly Petit de Verts

- Boeuf Béarnaise
- Tenderloin - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise
DKK 298

- Butter-fried White Fish
- Pommes Purée - Saffron Beurre Blanc
DKK 298

- Vegetarian
- Boeuf of Mushrooms - Pommes Purée
- Sauce a la Creme
DKK 258

Desserts

- Pavlova
- Meringue - Vanilla Cream
- Seasonal Berries - Sorbet - Dark Chocolate
DKK 118

- Gâteau Marcel - Suggar glazed Orange
DKK 98

- Lemon Tarte - Vanilla Ice Cream
DKK 98

For the Little Ones

- Crispy fried Chicken or Fish fillet
- Fries - Dip
DKK 168





LANGHOFF & JUUL

SEASONAL MENU

served 6pm - 12am
Last order at 10pm

L&J 3-COURSE **Social Dining Seasonal Menu** Per person DKK 398

- Seasonal Salad
- Home-baked Sourdough Bread
- Whipped Butter

- Pasta Agnolotti
- Potato - Rosemary - Salted Lemon
- Sauce on Karl Johan
- Ramson Capers

- Boeuf Béarnaise
- Tenderloin - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise - Petit de Verts

- Pavlova
- Meringue - Vanilla Cream
- Seasonal Berries - Sorbet
- Dark Chocolates

Wine menu 3 glasses DKK 278

Optional coffee/tea with avec 3 cl.
DKK 125

SEASONAL MENU

served 6pm - 12am
Last order at 9pm

ALL EVENING MENU **Snacks & bubbles,** **4-course Seasonal Menu,** **Wine Menu 4 glass & Water w/o soda** Per person DKK 998

- Seasonal Salad
- Home-baked Sourdough Bread
- Whipped Butter

- Ceviche white fish
- Creamy Buttermilk Sauce
- Herbal oil - Wild Herbs

- Pasta Agnolotti
- Potato - Rosemary - Salted Lemon
- Sauce on Karl Johan
- Ramson Capers

- Boeuf Béarnaise
- Tenderloin - Pommes Purée
- Sauce Bearnaise - Petit de Verts

- Pavlova
- Meringue - Vanilla Cream
- Seasonal Berries - Sorbet
- Dark Chocolates





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

Bubbles

DKK 98

... 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

Confit potato, bernaise 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

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	48
Cortado	39
Flat White	48
Ice coffee	39
Oat Latte	48
Americano	35
Chai Latte	48
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

