



# LANGHOFF & JUUL

## FROKOST

Lørdag 12 - 15

### L&J frokostretter

Cæsar Salat

Sprød Kyllingefilet - Grøn Salat

- Fyrtårnsost fra Thise Mejeri

- Urter fra Skov og Marker

dkk 168,-

Tatar af Okseinderlår

- Dijonnaise - Brøndkarse - Sprød Rug

dkk 188,-

Svampetoast

- Ristede Svampe fra Skoven

- Sprødt Surdejsbrød - Svampemayo

- Urter fra Skov og Marker

dkk 118,-

Ravioli med Ricotta - Spinat

- Brunet Smør - Svampe - Citron

dkk 188,-

Boeuf Bearnaise

- Mørbrad - Franske Fritter

- Sauce Bernaise

dkk 298,-

Smørstegt Hvid Fisk

- Franske Franske - Safran Beurre Blanc

dkk 298,-

Franske Fritter

- Citronmayo - Granulatta

dkk 65,-

## FROKOST

Lørdag 12 - 15

### Til de Små

Sprødstegt Kylling eller

Fiskefilet - Franske Fritter - Dip

dkk 168,-

## DESSERT

Gâteau Marcel - Kandiseret Appelsin

dkk 98,-

Tarte au Citron - Vaniljeflødeis

dkk 98,-

## KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage

dkk 128,-





# LANGHOFF & JUUL

## AFTEN

*Fredag & Lørdag 18 - 22*

### L&J 3-RETTERS

#### Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

Sæsonsalat

- Hjemmebagt Surdejsbrød
- Pisket Smør

- Ravioli med Ricotta - Spinat  
- Brunet Smør - Svampe - Citron

Boeuf Bearnaise

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

Pavlova

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

### Vinbuffet

dkk 350,- *til 21.30*

## AFTEN

*Fredag & Lørdag 18 - 22*

### L&J 4-RETTERS

#### Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 598,-

Sæsonsalat

- Hjemmebagt Surdejsbrød
- Pisket Smør

- Ceviche *hvid fisk*  
- Cremet Kærnemælkssauce  
- Urteolie - Vilde Urter

- Ravioli med Ricotta - Spinat  
- Brunet Smør - Svampe - Citron

Boeuf Bearnaise

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

Pavlova

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

### Vinbuffet

dkk 350,- *til 21.30*





# LANGHOFF & JUUL

## A LA CARTE

*Fredag & Lørdag 18 - 22*

### Sides

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

- Svampetoast  
- Ristede Svampe fra Skoven  
- Sprødt Surdejsbrød - Svampemayo  
- Urter fra Skov og Marker  
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 delevenlig 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,-

- Ravioli med Ricotta - Spinat  
- Brunet Smør - Svampe - Citron  
dkk 158,-

## A LA CARTE

*Fredag & Lørdag 18 - 22*

### Hovedretter

Alle vores hovedretter serveres med delevenlige 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,-

### Vinbuffet

dkk 350,- *til 21.30*

### 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

## 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,-

### Gin 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

*Saturday 12pm - 3pm*

### L&J lunch dishes

Caesar Salad  
Crispy Chicken fillet - Green Salad  
- 'Lighthouse' cheese from Thise Dairy  
- Herbs from Forest and Fields  
DKK 168

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

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

Ravioli with Ricotta - Spinach  
- Browned butter - Mushrooms - Lemon  
DKK 188

Boeuf Béarnaise  
- Tenderloin - French Fries  
- Sauce Bearnaise  
DKK 298

Butter-fried White Fish  
- French Fries - Saffron Beurre Blanc  
DKK 298

French Fries  
- Lemon mayo - Granulatta  
DKK 65

## LUNCH

*Saturday 12pm - 3pm*

### For the Little Ones

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

## DESSERT

Gâteau Marcel - Suggar glazed Orange  
DKK 98

Lemon Tarte - Vanilla Ice Cream  
DKK 98

## COFFEE & CAKE

Optional coffee with cake of the day  
DKK 128





# LANGHOFF & JUUL

## **EVENING**

*Friday & Saturday 6pm - 10pm*

### **L&J 3-COURSE**

#### **Social Dining Seasonal Menu**

per person DKK 448

Seasonal Salad

- Home-baked Sourdough Bread
- Whipped Butter

Ravioli with Ricotta - Spinach

- Browned butter - Mushrooms - Lemon

Boeuf Béarnaise

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

Pavlova

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

#### **Wine buffet**

DKK 350 *until 9.30 pm*

## **EVENING**

*Friday & Saturday 6pm - 10pm*

### **L&J 4-COURSE**

#### **Social Dining Seasonal Menu**

per person DKK 498

Seasonal Salad

- Home-baked Sourdough Bread
- Whipped Butter

Ceviche white fish

- Creamy Buttermilk Sauce
- Herbal oil - Wild Herbs

Ravioli with Ricotta - Spinach

- Browned butter - Mushrooms - Lemon

Boeuf Béarnaise

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

Pavlova

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

#### **Wine buffet**

DKK 350 *until 9.30 pm*





# LANGHOFF & JUUL

## A LA CARTE

Friday & Saturday 6pm - 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

- Ravioli with Ricotta - Spinach  
- Browned butter - Mushrooms - Lemon  
DKK 158

## A LA CARTE

Friday & Saturday 6pm - 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

### Wine buffet

DKK 350 until 9.30 pm

### 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

## 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

### Gin 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

