



# LANGHOFF & JUUL

## JUULEMENU

**Langhoff & Juuls  
Social Dining Juulemenu**  
bestilles på tlf. 30300018 eller  
**kontakt@langhoffogjuul.dk**  
*torsdag, fredag & lørdag 18 - 24*

dkk 398,- *pr. pers.*

### Forret

Langhoff & Juuls Juulelaks med  
Muscovadosukker og Citron - Fennikelsalat  
med Valnød og Appelsin - Brød og  
Pisket smør  
Vegetar  
Rødbedecarpaccio med ristet Peber  
- Fennikelsalat med Valnød og Appelsin - Brød og  
Pisket smør

### Hovedret

Nakkefilet af Dansk frilands Gris med  
Sprøde Svær - Karamelliserede Kartoffler  
- Syltet Rødkål - Grønkålssalat med Dadler  
- Glace med varme Krydderier  
Vegetar  
Svampe Boeuf med Sprøde Svampechips  
- Karamelliserede Kartoffler - Syltet Rødkål  
- Grønkålssalat med Dadler  
- Glace med varme Krydderier

### Dessert

Ris A La Mande med Vanilje  
- Ristede Mandler - Cointreau marineret  
Kirsebærsauce

### Vinmenu

3 glas  
dkk 278,- *pr. pers.*

### Snaps

*fra dkk 34,-*





# 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,-

Vores 3-retters serveres med en delevendig  
Sæsonsalat - Hjemmebagt Surdejsbrød  
- Pisket Smør

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

Boeuf Bearnaise  
- Mørbrad - Pommes Purée  
- Sauce Bernaise - 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,-

Vores 4-retters serveres med en delevendig  
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 Bernaise - 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,-



## 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  
Vegedeller 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,-

## KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage dkk 128,-

## 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 græskar 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 Madagascar pebermayo, syltet zucchini, ristede løg og frisk peberrod

Håndpillede rejer på en bund af hårdkogt æg med vanilje tomat, saltet citronmayo og karse

### L&J frokostsæt

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

### L&J frokostretter

Hummerbisque med braiseret fennikel, vanilje tomat, marinerede håndpillede rejer og kørvel, hertil surdejsbrød og pisket smør  
dkk 198,-

Svampetoast

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





# 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

## CHRISTMAS MENU

**Langhoff & Juuls**  
**Social Dining Christmas Menu**  
**Please order by phone +45 30300018**  
**or email [kontakt@langhoffogjuul.dk](mailto:kontakt@langhoffogjuul.dk)**

*Thursday, Friday and Saturday*  
*6pm - 12am*

DKK 398 /per person

### **Starter**

Lemon & Muscovado Gravad Salmonfilet  
- Salad of Fennel, Oranges & Walnuts  
- Freshly baked Sourdough Bread  
- Whipped Butter

Vegetarian

Cappacio of Beetroots, Served with a Salad of Fennel,  
Oranges & Walnuts

### **Main Course**

Braised Pork - Crispy Pork Cracklings  
- Sugar caramelized Potatoes - Pickled red  
Cabbage - Salad of green Cabbage and  
Dates - Sauce with Christmas Spices

Vegetarian

Mushroom Steak, Mushroom Cracklings, Sugar  
caramelized Potatoes, Pickled red Cabbage,  
Salad of green Cabbage and Dates and  
Sauce with Christmas Spices

### **Dessert**

Classic Danish Risalamande served with a  
warm Cherry sauce tasted with Cointreau

### **Wine Menu**

3 glasses

DKK 278 /per person

### **Schnapps**

from DKK 34





# 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

Our 3-course are served with a sharing-friendly seasonal 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

Our 4-course are served with a sharing-friendly seasonal 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

## COFFEE & CAKE

Optional coffee and cake of the day DKK 98

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

Confit potato, bernaïse mayo,  
pickled pumpkin and roasted onions

Fried fish filletsalted 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

Hand-peeled shrimps and hard-boiled egg  
with vanilla tomatoes, salted lemon mayo  
and cress

### L&J lunch dishes

Lobster bisque

with braised fennel, vanilla tomatoes,  
marinated hand-peeled shrimp and chervil,  
served with sourdough bread and  
whipped butter DKK 198

Mushroom toast

Roasted mushrooms from the forest on  
crispy sourdough bread with mushroom  
mayo and herbs. Served with a marinated  
green salad DKK 278





# 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

