



LANGHOFF & JUUL

BRUNCH

serveres alle dage 10 - 14

Vores brunch er inklusiv en valgfri varm drik & en alkoholfri kold drik fra Naturfrisk

Pris pr. person dkk 260,-

Tilkøb af cava eller mimosa
pr. glas dkk 98,- / 65,-

L&J Signatur Brunch

Græskarkernerugbrød & surdejsbrød
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
Vege-deller 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
fra Naturfrisk

Pris pr. person dkk 130,-

FROKOST

serveres alle dage 11 - 15

L&J's udvalg af smørrebrød

pr. person

1 stk. 135,- / 2 stk. 198,- / 3 stk. 248,-

Christiansø Pigens Sild
Klassisk sildemad som du kender den med
karrysalat, æg, løg og kapersbær

Tatar af okseinderlår rørt med grillet og
syltet peberfrugt, piment d'espellete, vanilje-
syltede tomater og pommes allumettes

Confiteret kartoffel, bearnaisemayo,
syltet græskar og ristede løg

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

Hønsesalat med svampe,
syltede gulerødder, urter og sprødt skind

L&J frokostretter

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

Svampetoast
Svampe à la crème toppet med ramsløgs
kapers, jordskokkechips og revet fyrtårnsost
fra Thise Mejeri, serveres på ristet surdejs-
brød og en side af marinerede salater
dkk 198,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage
dkk 98,-





LANGHOFF & JUUL

AFTEN

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 22

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 398,-

Carpaccio af Dansk Okse

- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær

Smørstegt Hvid Fisk

- Bagte efterårsrødder - Pomme Anna
- Urter fra Skov og Marker - Hummersauce

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet

Vinmenu 3 gl. dkk 255,-

Udvalgte vine dkk 98,-/glas

HELAFTENSMENU

pr. person dkk 848,-

Snack & bobler

L&J 4-retters Sæsonmenu

Carpaccio af Dansk Okse

- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær

Risotto på Dansk Byg - Hvidvin

- Sankede Svampe fra Djursland - Citron

Smørstegt Hvid Fisk

- Bagte efterårsrødder - Pomme Anna
- Urter fra Skov og Marker - Hummersauce

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet

Vinmenu 4 glas

vand m/u brus

AFTEN

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 22

Før middagen

3 Snacks,
et glas Bobler eller Cocktail
dkk 175,-

Efter middagen

Petit four
dkk 75,-

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

Se vores udvalg af avec & cocktails på vores
cocktaillkort





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 22

Forret

Rimmet Hvid Fisk
- Salsa Verde marineret Hokkaido Græskar
- Urter fra Skoven
158,-

Carpaccio af Dansk Okse
- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra Thise Mejeri
- Syltede Bær
158,-

Risotto på Dansk Byg - Hvidvin
- Sankede Svampe fra Djursland - Citron
158,-

Hovedret

Ribeye fra Himmerland (*tilberedes medium*)
- Bagte efterårsrødder - Karl Johan
Bordelaise - Pommes Frites
298,-

Smørstegt Hvid Fisk
- Bagte efterårsrødder - Pomme Anna
- Urter fra Skov og Marker
- Hummersauce
298,-

Boeuf af Svampe - Bagte efterårsrødder
- Pomme Anna - Urter fra Skov og Marker
- Æblesauce
258,-

Udvalgte vine pr. glas dkk 98,-
Spørg venligst jeres tjener

A LA CARTE

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 22

Til de Små

Pankopaneret Hopballe Mølle kylling
- Håndskårne fritter - Dip
168,-

Dessert

Calvadosmarinerede Bær
- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Brombærsorbet
98,-

Gâteau au Chocolat med Vanilje Flødeis
ventetid 15 min.
98,-

Vanilje Flødeis, Chokoladeis og
Sorbet af sæsonens Bær
98,-





LANGHOFF & JUUL

COCKTAILS

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 22

Er du flad gir' vi 15%

Drinks

Helene

Sød, boblende med lidt kant
Hyldeblomst, vodka og champagne

Malou

Røget, frisk og Spicy
Rom, hyldeblomst og æggehvider

Silje

Langhoff og Juuls Stikkelsbær Spritz
- Frisk og sød
Stikkelsbær vermouth og cava

Anoushka

Scandinavian White Russian
Kaffe liqueur, vodka og mælk

Geo

Vores egen Garden GT
- Bitter og syrlig
Gin, Stikkelsbær vermouth og tonic

Emma

Vores svar på en espresso martini,
lavet af danske råvarer
Dansk kaffelikør, espresso og vodka

Storm

Langhoff og Juuls Dark 'n Stormy
- Frisk, røget og stormfuld
Dansk rom, gingerbeer og lime

Rikke

(Alkoholfri)

Langhoff og Juuls rabarberdrøm
- Sød sommer, frisk og cremet
Rabarber og æggehvide

LA VIE EN ROSE

Snacks

Spørg venligst jeres tjener om
dagens snacks

Bare et glas tak, måske to

Dagens glas vin
fra 98,-

Cocktail
90,-

Dagens Bobler
75,-

... Okay vi deler en flaske

Dagens flaske
418,-





LANGHOFF & JUUL

KOLDE DRIKKEVARER FRA NATURFRISK

Saft 27,5 cl

Æblemost	42,-
Solbær	42,-
Passion / Appelsin	42,-
Rabarber	42,-
Hyldeblomst	42,-

Sodavand 25 cl

Lemonbrus	38,-
Hindbærbrus	38,-
Appelsinbrus	38,-
Hyldebrus	38,-
Cola Cool	38,-
Ginger beer	38,-
Tonic	38,-

VAND

Bornholms Kildevand m./u. brus 33 cl.	39,-
Bornholms Kildevand m./u. Brus 75 cl.	48,-
Isvand pr. Kande	35,-

ØL FRA ØRBÆK BRYGGERI

Fynsk Forår 50 cl	68,-
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,-

HUSETS 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	35,-
Espresso	29,-
Cafe latte	48,-
Cappucino	48,-
Macchiato	35,-
Cortado	39,-
Iskaffe	39,-
Havre latte	48,-
Soya latte	48,-
Varm chokolade	45,-
Sæsonens drik	46,-

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

BRUNCH

served 10am - 2pm

Our brunch includes an optional hot drink & a non-alcoholic cold drink from Naturfrisk
Price per person DKK 260

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
from Naturfrisk
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

Classic Christiansø herring with curry salad,
egg, onion and caper berries

Tartar

Beef inner thigh tartare with grilled and
pickled peppers, piment d'espellete, vanilla
pickled tomatoes and pommes allumettes

Potato confit, bearnaise mayo, pickled
pumpkin and roasted onions.

Fried fish fillet

salted lemon mayonnaise, pickled fennel,
marinated cucumber and hand-peeled
shrimps

Chicken salad

with mushrooms, pickled carrots, cress and
crispy chicken skin

L&J lunch dishes

Caesar Salad

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

Mushroom toast à la Crème
topped with ramson capers, sunchoke chips
and grated 'lighthouse' cheese from Thise
Dairy, served on toasted sourdough bread
and with a side of marinated salads
DKK 198

COFFEE & CAKE

Optional coffee and cake of the day
DKK 98





LANGHOFF & JUUL

EVENING

served 6pm - 10pm

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

Carpaccio of Danish Beef - Crispy Salad
- 'Lighthouse' Cheese from Thise Dairy
- Pickled Berries

Butter Fried White Fish
- Baked autumn roots - Pomme Anna
- Herbs from Forest and Fields
- Lobster Sauce

Calvados Marinated Berries
- Crème Chantilly - Nut Croquant
- Dark Chocolate - Blackberry Sorbet

Wine menu 3 glasses DKK 255
Selected wines per glass DKK 98

ALL EVENING MENU per person DKK 848

Snacks & bubbles

L&J 4-course Seasonal Menu

Carpaccio of Danish Beef - Crispy Salad
- 'Lighthouse' Cheese from Thise Dairy
- Pickled Berries

Risotto on Danish Barley - White Wine
- Mushrooms from Djursland - Lemon

Butter Fried White Fish
- Baked autumn roots - Pomme Anna
- Herbs from Forest and Fields
- Lobster Sauce

Calvados Marinated Berries
- Crème Chantilly - Nut Croquant
- Dark Chocolate - Blackberry Sorbet

Wine Menu 4 glass Waters w/o soda

EVENING

served 6pm - 10pm

Before Dinner Snacks

3 Snacks
and a glass of Bubbles or Cocktail
DKK 175

After Dinner Sweets

Petit four
DKK 75

Optional coffee/tea with avec 3 cl.
DKK 125

See our selection of avec & cocktails on our
cocktail menu





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

served 6pm - 10pm

Starters

Salt cured White Fish
- Hokkaido pumpkin marinated in Salsa Verde - Herbs from the Forest
DKK 158

Carpaccio of Danish Beef - Crispy Salad
- 'Lighthouse' Cheese from Thise Dairy
- Pickled Berriest
DKK 158

Risotto on Danish Barley - White Wine
- Mushrooms from Djursland - Lemon
DKK 158

Main Courses

Ribeye from Himmerland (*medium cooked*)
- Baked autumn roots
- Porcini Bordelaise - French Fries
DKK 298

Butter Fried White Fish
- Baked autumn roots - Pomme Anna
- Herbs from Forest and Fields
- Lobster Sauce
DKK 298

Boeuf of Mushrooms
- Baked autumn roots - Pomme Anna
- Herbs from Forest and Fields
- Apple Sauce
DKK 258

Selected wines per glass DKK 98
Please ask your waiter

A LA CARTE

served 6pm - 10pm

For the Little Ones

Pan-breaded Hopballe Mølle Chicken
- Hand-cut fries - Dip
DKK 168

Dessert

Calvados Marinated Berries
- Crème Chantilly - Nut Croquant
- Dark Chocolate - Blackberry Sorbet
DKK 98

Gâteau au Chocolat with Vanilla Ice Cream
waiting time 15 min.
DKK 98

Vanilla Cream Ice Cream,
Chocolate Ice Cream and
Sorbet of seasonal Berries
DKK 98





LANGHOFF & JUUL

COCKTAILS

served 6pm - 10pm

Drinks

Helene

Sweet and bubbly
Elderflower, vodka and champagne

Malou

Smoky, fresh and Spicy
Rum, elderflower and egg whites

Silje

Langhoff and Juul's Gooseberry Spritz
- Fresh and sweet
Gooseberry vermouth and cava

Anoushka

Scandinavian White Russian
Coffee liqueur, vodka and milk

Geo

Our very own Garden GT
- Bitter and sour
Gin, Gooseberry vermouth and tonic

Emma

Our answer to an espresso martini,
made from Danish raw materials
Danish coffee liqueur, espresso and vodka

Storm

Langhoff and Juul's Dark 'n Stormy
- Fresh, smoky and stormy
Danish rum, ginger beer and lime

Rikke

(Non-alcoholic)
Langhoff and Juul's rhubarb dream
- Sweet summer, fresh and creamy
Rhubarb and egg whites

LA VIE EN ROSE

served 6pm - 10pm

Snacks

Please ask your waiter for today's snacks

Just a glass please, maybe two

Today's glass of wine
98,-

Cocktail
90,-

Today's Bubbles
75,-

... Okay we'll share a bottle

Today's bottle
418,-





LANGHOFF & JUUL

COLD DRINKS FROM NATURFRISK

Juice 27,5 cl

Apple juice	42
Black currant	42
Passion / Orange	42
Rhubarb	42
Elderflower	42

Sparkling 25 cl

Lemon	38
Raspberry	38
Orange	38
Elderflower	38
Cola Cool	38
Ginger beer	38
Tonic	38

WATER

Bornholm's spring water regular or sparkling 33 cl.	39
Bornholm's spring water regular or sparkling 75 cl.	48
Ice water	35

ØRBÆK BREWERY

Fynsk Forår 50 cl	68
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	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
Drink of the Season	46

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

