



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 265,-

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
Vegeceller 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,-

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

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 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,-

Skaldyrssuppe
med håndpillede rejer, fennikel og
urter og grønt fra skoven
dkk 178,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage
dkk 98,-





LANGHOFF & JUUL

AFTEN

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 398,-

Bygotto på Dansk Byg - Parmesan
- Stegte Løg, Svampe og Græskar - Citron

Smørstegt Hvid Fisk
- Stegt Kål og Glaserede Rødder
- Pommes Anna - Sauce på Pighvar

Calvadosmarinerede Bær
- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Bærsorbet

Vinmenu 3 gl. dkk 255,-
Udvalgte vine dkk 98,-/glas

HELAFTENSMENU

pr. person dkk 848,-

Snack & bobler

L&J 4-retters Sæsonmenu

Bygotto på Dansk Byg - Parmesan
- Stegte Løg, Svampe og Græskar - Citron

Tatar af Dansk Okse
- Pommes Allumettes - Syltede Tomater
- Marineret grøn Salat

Smørstegt Hvid Fisk
- Stegt Kål og Glaserede Rødder
- Pommes Anna - Sauce på Pighvar

Calvadosmarinerede Bær
- Crème Chantilly - Nødde Croquant
- Mørk Chokolade - Bærsorbet

Vinmenu 4 glas
vand m/u brus

AFTEN

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

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
cocktailkort





LANGHOFF & JUUL

A LA CARTE

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Forret

Skaldyrssuppe

- Håndpillede Rejer - Fennikel
 - Urter og Grønt fra Skoven
- 158,-

Tatar af Dansk Okse

- Pommes Allumettes - Syltede Tomater
 - Marineret grøn Salat
- 158,-

Bygotto på Dansk Byg - Parmesan

- Stegte Løg, Svampe og Græskar - Citron
- 158,-

Hovedret

Ribeye fra Himmerland (*tilberedes medium*)

- Stegt Kål og Glaserede Rødder
 - Karl Johan Bordelaise - Pommes Anna
- 298,-

Smørstegt Hvid Fisk

- Stegt Kål og Glaserede Rødder
 - Pommes Anna - Sauce på Pighvar
- 298,-

Boeuf af Svampe - Stegt Kål og Glaserede

- Rødder - Pommes Anna - Æblesauce
- 258,-

Tilkøb af Pommes Frites & Dip

48,-

Udvalgte vine pr. glas dkk 98,-

Spørg venligst jeres tjener

A LA CARTE

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

Til de Små

Pankopaneret Hopballe Mølle kylling

- Håndskårne fritter - Dip
- 168,-

Dessert

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Nødde Croquant
 - Mørk Chokolade - Bærsorbet
- 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 - 24

Cocktails 90,-

Helene

Sød, boblende med lidt kant
Hyldeblomst, vodka og champagne

Malou

Røget, frisk og Spicy
Rom, hyldeblomst og æggeghvider

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 æggeghvide

LA VIE EN ROSE

serveres 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 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	44,-
Solbær	44,-
Passion / Appelsin	44,-
Rabarber	44,-
Hyldeblomst	44,-

Sodavand 25 cl

Lemonbrus	42,-
Hindbærbrus	42,-
Appelsinbrus	42,-
Hyldebrus	42,-
Cola Cool	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 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,-

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	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 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
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

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 Set

2 pcs. 'smørrebrød' of your choice
+ 1 gl. Wine/ Beer + 1 Schnapps
DKK 298

L&J lunch dishes

Caesar Salad

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

Seafood Soup

with hand-peeled Shrimps, fennel and herbs
and greens from the forest DKK 178

COFFEE & CAKE

Optional coffee and cake of the day
DKK 98





LANGHOFF & JUUL

EVENING

served 6pm - 12pm

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

Risotto on Danish Barley - Parmesan
- Fried Onions, Mushrooms and Pumpkin
- Lemon

Butter-fried white Fish
- Fried Cabbage and Glazed Roots
- Pommes Anna - Sauce on turbot

Calvados Marinated Berries
- Crème Chantilly - Nut Croquant
- Dark Chocolate - Berry 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

Risotto on Danish Barley - Parmesan
- Fried Onions, Mushrooms and Pumpkin
- Lemon

Tatar of Danish Ox
- Pommes Allumettes - Pickled Tomatoes
- Marinated green Salad

Butter-fried white Fish
- Fried Cabbage and Glazed Roots
- Pommes Anna - Sauce on turbot

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

Wine Menu 4 glass
Water w/o soda

EVENING

served 6pm - 12pm

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 - 12pm

Starters

Seafood Soup
- Hand-peeled Shrimps - Fennel
- Herbs and Greens from the Forest
DKK 158

Tatar of Danish Ox
- Pommes Allumettes - Pickled Tomatoes
- Marinated green Salad
DKK 158

Risotto on Danish Barley - Parmesan
- Fried Onions, Mushrooms and Pumpkin
- Lemon
DKK 158

Main Courses

Ribeye from Himmerland (*medium cooked*)
- Fried Cabbage and Glazed Roots
- Porcini Bordelaise - Pommes Anna
DKK 298

Butter-fried white Fish
- Fried Cabbage and Glazed Roots
- Pommes Anna - Sauce on turbot
DKK 298

Boeuf of Mushrooms
- Fried Cabbage and Glazed Roots
- Pommes Anna - Herbs from Forest and
Fields - Apple Sauce
DKK 258

French Fries + Dip
DKK 48

Selected wines per glass DKK 98

Please ask your waiter

A LA CARTE

served 6pm - 12pm

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 - Berry 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 - 12pm

Cocktails DKK 90

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 - 12pm

Snacks

3 Snacks
and a glass of Bubbles or Cocktail
DKK 175

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	44
Black currant	44
Passion / Orange	44
Rhubarb	44
Elderflower	44

Sparkling 25 cl

Lemon	42
Raspberry	42
Orange	42
Elderflower	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 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	39
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

