



# 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  
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,-

Rørt tatar af okseinderlår med piment  
d'espellete, grillet og syltet peberfrugt,  
vaniljesyltede 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 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,-

Skaldyrssuppe

- Håndpillede Rejer - Fennikel
- Urter og Grønt fra Skoven

Sliced Boeuf de Bavette

*fra Gramogaard, tilberedes medium*

med Sellericreme og Bønner Francaise

- Pommes Anna med sprød top
- Sauce Bordelaise

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal
- Mørk Chokolade - Rabarbersorbet

**Vinmenu 3 gl.** dkk 255,-

**Udvalgte vine** dkk 98,-/glas

### HELAFTENSMENU

pr. person dkk 848,-

#### Snack & bobler, 4-retters Sæsonmenu,

#### Vinmenu 4 glas & vand m/u brus

Skaldyrssuppe

- Håndpillede Rejer - Fennikel
- Urter og Grønt fra Skoven

Bygotto på Dansk Byg - Gammel Knas

- Svampe - Ramsløg - Citron

Sliced Boeuf de Bavette

*fra Gramogaard, tilberedes medium*

med Sellericreme og Bønner Francaise

- Pommes Anna med sprød top
- Sauce Bordelaise

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal
- Mørk Chokolade - Rabarbersorbet

## 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,-

Bygotto på Dansk Byg - Gammel Knas

- Svampe - Ramsløg - Citron
- 158,-

Rørt Tatar af Dansk Okse *fra Gramogaard*  
- grillet og syltet Peberfrugt - Vaniljesyltede  
Tomater - Pommes Allumettes

- Marineret grøn Salat
- 158,-

### Hovedret

Sliced Boeuf de Bavette

*fra Gramogaard, tilberedes medium*

med Sellericreme og Bønner Francaise

- Pommes Anna med sprød top
  - Sauce Bordelaise
- 298,-

Smørstegt Hvid Fisk

- Forårsgønt - Pommes Anna med  
sprød top - Hvidvinssauce med  
Persille og Rogn
- 298,-

Boeuf af Svampe med Sellericreme og  
Bønner Francaise - Pommes Anna med

- sprød top - Æblesauce
- 258,-

### Tilkøb

- Pommes Frites & Dip 48,-
- Forårsgønt til Boeuf 58,-

**Udvalgte vine pr. glas dkk 98,-**

*Spørg venligst jeres tjener*

## A LA CARTE

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

### Til de Små

Sprødstegt Hopballe Mølle kylling eller

- Fiskefilet - Håndskårne fritter - Dip
- 168,-

### Dessert

Calvadosmarinerede Bær

- Crème Chantilly - Sprød Mørdejsskal
  - Mørk Chokolade - Rabarbersorbet
- 98,-

Gâteau au Chocolat med Vanilje Iscreme  
*ventetid 15 min.*

98,-

Vanilje Iscreme, Chokoladeis og  
Sorbet af sæsonens Bær eller Frugt

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,-
Oolong icetea m/u brus ( <i>Sæson drik</i> )	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

## 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 bell 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 - 12am*

### L&J 3-COURSE

#### Social Dining Seasonal Menu

per person DKK 398

Seafood soup

- Hand-peeled prawns - Fennel
- Herbs and Greens from the Forest

Sliced Boeuf de Bavette

*from Gramogaard, cooked medium*

with Celery Cream and Beans Francaise

- Pommes Anna with a crispy top
- Sauce Bordelaise

Calvados Marinated Berries

- Crème Chantilly - Crispy Shortcrust Pastry
- Dark Chocolate - Rhubarb Sorbet

**Wine menu 3 glasses DKK 255**

**Selected wines per glass DKK 98**

### ALL EVENING MENU

per person DKK 848

**Snacks & bubbles,**

**4-course Seasonal Menu,**

**Wine Menu 4 glass & Water w/o soda**

Seafood soup

- Hand-peeled prawns - Fennel
- Herbs and Greens from the Forest

Risotto on Danish Barley - 'Gammel Knas'

- Mushrooms - Chives - Lemon

Sliced Boeuf de Bavette

*from Gramogaard, cooked medium*

with Celery Cream and Beans Francaise

- Pommes Anna with a crispy top
- Sauce Bordelaise

Calvados Marinated Berries

- Crème Chantilly - Crispy Shortcrust Pastry
- Dark Chocolate - Rhubarb Sorbet

## EVENING

*served 6pm - 12am*

### 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 - 12am*

### Starters

Seafood soup

- Hand-peeled prawns - Fennel
  - Herbs and Greens from the Forest
- DKK 158

Tatar of Danish Ox *from Gramogaard*

- Pommes Allumettes - Pickled Tomatoes
  - Grilled and Pickled Bell Peppers
  - Marinated green Salad
- DKK 158

Risotto on Danish Barley - 'Gammel Knas'

- Mushrooms - Chives - Lemon
- DKK 158

### Main Courses

Sliced Boeuf de Bavette

*from Gramogaard, cooked medium*

- with Celery Cream and Beans Francaise
  - Pommes Anna with a crispy top
  - Sauce Bordelaise
- DKK 298

Butter-fried White Fish

- Spring greens - Pommes Anna with a crispy top - White wine sauce with parsley and roe
- DKK 298

Boeuf of Mushrooms

- with Celery Cream and Beans Francaises
  - Pommes Anna with a crispy top
  - Applesauce
- DKK 258

### Sides

French Fries and Dip DKK 48

Spring Greens DKK 58

**Selected wines per glass DKK 98**

Please ask your waiter

## A LA CARTE

*served 6pm - 12am*

### For the Little Ones

- Crispy fried Chicken from Hopballe Mølle or
  - Fish fillet - Hand-cut fries - Dip
- DKK 168

### Dessert

Calvados Marinated Berries

- Crème Chantilly - Crispy Shortcrust Pastry
  - Dark Chocolate - Rhubarb 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 or Fruit

DKK 98







# LANGHOFF & JUUL

## COCKTAILS

*served 6pm - 12am*

### 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 - 12am*

### 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
Oolong Ice Tea <i>Seasonal drink</i>	48

## 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

