



LANGHOFF & JUUL

DET STORE PÅSKEBORD

*Serveres d. 28/3 Aften, 29/3 Frokost & Aften,
30/3 Frokost & Aften & 31/3 Frokost*

L&J's Social Dining Påskefrokost min. to personer

dkk 348,-/pr. person

L&J's Gravad Laks

Vol-Au-Vent med Gothenborg Kylling og Trøffel

Citrussalat med Grape og Appelsiner

Æg, Håndpillede Rejer og Strandurter

Christiansø Piges Sild med Karrysalat

Rugbrød, Brød & Pisket Smør

L&J's Social Dining 3-Retters Aften Menu min. to personer

dkk 398,-/pr. person

Forret

L&J's Gravad Laks med Syltet Sennepskorn,
Cremet Sauce og Rogn

Hovedret

Stegt Lam med Pommes Anna,
marineret Blomkål med Citron og Trøffel

Dessert

Gâteau au Chocolat med Vanilje Flødeis

Vinbuffet

dkk 250,-/pr. person



LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU

28/3 - 30/4



FROKOST

lørdag 12 - 15

L&J frokostretter

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

Rørt tatar af okseinderlår med piment
d'espellete, grillet og syltet peberfrugt,
vaniljesyltede tomater og pomes allumettes
dkk 188,-

Skaldyrssuppe
Håndpillede rejer, fennikel,
urter og grønt fra skoven
dkk 188,-

Vol-Au-Vent
Svamperagout med syltede tomater og
urtesalt fra Djursland
dkk 198,-

FROKOST

lørdag 12 - 15

Til de Små

Sprødstegt Hopballe Mølle kylling eller
fiskefilet med håndskårne fritter og dip
dkk 168,-

DESSERT

Gâteau au Chocolat med vanilje flødeis
ventetid 15 min.
dkk 98,-

Vanilje flødeis, chokoladeis og
sorbet af sæsonens bær eller frugt
dkk 98,-

KAFFE & KAGE

Valgfri kaffe med dagens kage
dkk 98,-





LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU

28/3 - 30/4

AFTEN

fredag & lørdag 18 - 22

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 448,-

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 298,-

L&J 4-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

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

Vinmenu 4 gl. dkk 348,-

AFTEN

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
cocktailkort





LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU

28/3 - 30/4



A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

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

- Forårsgrønt - 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,-
Forårsgrønt til Boeuf 58,-

Vinmenu 3 gl. dkk 298,-

Vinmenu 4 gl. dkk 348,-

A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

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 Flødeis
ventetid 15 min.

98,-

Vanilje Flødeis, Chokoladeis og
Sorbet af sæsonens Bær eller Frugt

98,-





LANGHOFF & JUUL

KOLDE DRIKKEVARER FRA NATURFRISK

Saft 27,5 cl

Æblemost	42,-
Solbær-æble	42,-
Blodorange	42,-
Rabarber	42,-
Hyldeblomst	42,-
Ingefær	42,-
Havtorn	42,-

Sodavand 25 cl

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

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,-

HJEMMELAVET SNAPS

Flere varianter - spørg betjeningen

4 cl	38,-
------	------

BOBLER

Morgen, middag, aften

Husets gl.	98,-
Champagne gl.	148,-

SÆSONENS 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
toppes med tonic fra Naturfrisk, serveres med
lime 88,-*

Ginger 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,-

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,-

