



LANGHOFF & JUUL

BRUNCH

serveres 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 & 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
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 dansk okseinderlår med piment d'espellete, grillet peberfrugt, marinerede bær, grøn salat og pommes allumettes

Kartoffel, løvstikkemayo, syltet hvide asparges og ristet gær

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

Hønsesalat med svampe, syltede gulerødder, urter og sprødt skind

Roastbeef med Madagascarp pebermayo, syltet zucchini, ristede løg og frisk peberrod

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,-

Stjernesnud
på ristet surdejsbrød, fiskefilet, håndpillede rejer, bagt fisk, røget laks, asparges, urter og rød sauce
dkk 278,-

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,-

- Håndpillede Rejer - Asparges
- Kold Hollandaise Creme - Urter og Grønt fra Skoven

Sliced Boeuf de Bavette
med Artiskokcreme og Bønner Francaise
- Pommes Anna med sprød top /
Nye Danske Kartofler fra juni
- Sauce Bordelaise

- Syltede Rabarber
- 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

- Håndpillede Rejer - Asparges
- Kold Hollandaise Creme - Urter og Grønt fra Skoven

Salat - Asparges - Vagtelæg
- Røget Creme Fraiche

Sliced Boeuf de Bavette
med Artiskokcreme og Bønner Francaise
- Pommes Anna med sprød top /
Nye Danske Kartofler fra juni
- Sauce Bordelaise

- Syltede Rabarber
- 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

- Håndpillede Rejer - Asparges
 - Kold Hollandaise Creme - Urter og Grønt fra Skoven
- 158,-

- Salat - Asparges - Vagtelæg
 - Røget Creme Fraiche
- 158,-

- Rørt Tatar af Dansk Okse *fra Gramogaard*
 - Piment d'espellete - Grillet Peberfrugt
 - Marinerede Bær - Grøn salat
 - Pommes Allumettes
- 158,-

Hovedret

- Sliced Boeuf de Bavette
 - fra Gramogaard, tilberedes medium*
 - med Artiskokcreme og Bønner Francaise
 - Pommes Anna med sprød top / Nye Danske Kartoffler fra juni
 - Sauce Bordelaise
- 298,-
- Smørstegt Hvid Fisk
 - Asparges og Artiskok - Pommes Anna med sprød top / Nye Danske Kartoffler fra juni
 - Hvidvinssauce med Persille og Rogn
- 298,-
- Boeuf af Svampe - Asparges og Artiskok
 - Pommes Anna med sprød top / Nye Danske Kartoffler fra juni
 - Æblesauce
- 258,-

Tilkøb

- Pommes Frites & Dip 48,-
- Forårsgrønt 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

- Syltede Rabarber
 - 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 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

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

ØKOLOGISKE KOLDE DRIKKEVARER

Saft

Æblemost	44,-
Solbær	44,-
Passion-Appelsin	44,-
Rabarber	44,-
Hyldeblomst	44,-
Hindbær	44,-
Citron	44,-
Æble-Solbær	44,-
Mynte-Lime	44,-

Sodavand

Lemonbrus	42,-
Hindbærbrus	42,-
Appelsinbrus	42,-
Hyldebrus	42,-
Cola Cool	42,-
Ginger beer	42,-
Tonic	42,-

Sæsondrik

Oolong icetea m/u brus	48,-
------------------------	------

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,-

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
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,-

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

Tartar of Danish beef loin with piment
d'espelette, grilled bell pepper, marinated
berries, green salad and pommes allumettes

Potato, lovage mayo, pickled white
asparagus and roaste yeast

Fried fish fillet

salted 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

L&J lunch dishes

Caesar Salad

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

Shooting Star

served on toasted sourdough bread, fish
fillet, hand-peeled shrimps, baked fish,
smoked salmon, asparagus, herbs and red
sauce DKK 278

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

Hand-peeled Shrimps - Asparagus
- Cold Hollandaise Cream - Herbs and
Greens from the Forest

Sliced Boeuf de Bavette
with Artichoke Cream and Beans Francaise
- Pommes Anna with a crispy top /
New Danish potatoes from June
- Sauce Bordelaise

Pickled Rhubarb
- 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**

Hand-peeled Shrimps - Asparagus
- Cold Hollandaise Cream - Herbs and
Greens from the Forest

Salad - Asparagus - Quail eggs
- Smoked Creme Fraiche

Sliced Boeuf de Bavette
with Artichoke Cream and Beans Francaise
- Pommes Anna with a crispy top /
New Danish potatoes from June
- Sauce Bordelaise

Pickled Rhubarb
- 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

Hand-peeled Shrimps - Asparagus
- Cold Hollandaise Cream - Herbs and
Greens from the Forest
DKK 158

Tatar of Danish Ox *from Gramogaard*
- Piment d'espellete - Grilled Bell Pepper
- Marinated Berries - Green salad
- Pommes Allumettes
DKK 158

Salad - Asparagus - Quail eggs
- Smoked Creme Fraiche
DKK 158

Main Courses

Sliced Boeuf de Bavette
with Artichoke Cream and Beans Francaise
- Pommes Anna with a crispy top /
New Danish potatoes from June
- Sauce Bordelaise
DKK 298

Butter-fried White Fish
- Asparagus and artichoke - Pommes Anna
with a crispy top / New Danish potatoes
from June - White wine sauce with
parsley and roe
DKK 298

Boeuf of Mushrooms
- Asparagus and artichoke - Pommes Anna
with a crispy top / New Danish potatoes
from June - 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

Pickled Rhubarb
- 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

serveres torsdag, fredag & lørdag 18 - 24

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

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

ORGANIC COLD DRINKS

Juice

Apple juice	44
Black currant	44
Passion / Orange	44
Raspberry	44
Rhubarb	44
Elderflower	44
Lemon	44
Apple-Blackcurrant	44
Mint-Lime	44

Sparkling

Lemon	42
Raspberry	42
Orange	42
Elderflower	42
Cola Cool	42
Ginger beer	42
Tonic	42

Seasonal Drink

Oolong Ice Tea <i>with/with out gas</i>	48
---	----

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

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

