



LANGHOFF & JUUL

SÆSONMENU 3/5 - 29/6



FROKOST

lørdag 12 - 15

L&J frokostretter

Cæsar Salat

Sprød kyllingefilet, grøn salat,
fyrårnsost fra Thise Mejeri og urter fra
skov og marker
dkk 168,-

Rørt tatar af dansk okseinderlår med piment
d'espellete, grillet peberfrugt, marinerede
bær, grøn salat og pomes allumettes
dkk 188,-

Hvide asparges med håndpillede rejer,
kold hollandaise creme, urter og
grønt fra skoven
dkk 188,-

Vol-Au-Vent
Asparges, ramsløg 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 3/5 - 29/6

AFTEN

fredag & lørdag 18 - 22

L&J 3-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 448,-

- 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

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

L&J 4-RETTERS

Social Dining Sæsonmenu

pr. person dkk 498,-

- 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

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

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 3/5 - 29/6

A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

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,-

Vinbuffet dkk 250,- *til 21.30*

A LA CARTE

fredag & lørdag 18 - 22

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

ØKOLOGISKE KOLDE DRIKKEVARER

Soft

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,-

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,-

BOBLER

Morgen, middag, aften

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

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 toppedes 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 TEA

Se udvalg i baren	35,-
-------------------	------





LANGHOFF & JUUL

LUNCH

saturday 12pm - 3pm

L&J lunch dishes

Caesar Salad

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

Tatar

Tartar of Danish beef loin with piment
d'espelette, grilled bell pepper, marinated
berries, green salad and pommes allumettes
DKK 188

White asparagus with hand-peeled prawns,
cold hollandaise cream, herbs and
green from the forest
DKK 188

Vol-Au-Vent

Asparagus, wild garlic and
herbal salt from Djursland
DKK 198

LUNCH

saturday 12pm - 3pm

For the Little Ones

Crispy fried chicken from Hopballe Mølle or
fish fillet, hand-cut fries and dip
DKK 168

DESSERT

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

COFFEE & CAKE

Optional coffee with cake of the day
DKK 98





LANGHOFF & JUUL

EVENING

friday & saturday 6pm - 10pm

L&J 3-COURSE

Social Dining Seasonal Menu

per person DKK 448

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 298
Selected wines per glass DKK 98

ALL EVENING MENU

per person DKK 498

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

Wine menu 4 glasses DKK 348
Selected wines per glass DKK 98

EVENING

friday & saturday 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

friday & saturday 6pm - 10pm

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

friday & saturday 6pm - 10pm

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

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

WATER

Bornholm's spring water regular or sparkling 75 cl.	65
Ice water	35

ØRBÆK BREWERY

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

BUBBLES

Morning, noon, evening

Glass of the house	98
Glass of Champagne	148

COCKTAILS

All our cocktails are made with a minimum of 4 cl of spirits of the highest quality

Gin & Tonic

- Danish produced gin from Local Spirits topped with tonic from Naturfrisk, served with lime 88

Ginger Hass

- Danish produced gin from Local Spirits, Mango syrup mixed with lemon soda from Naturfrisk 98

Dark'n'Stormy

- Danish produced rum from Great Dane in symphony with ginger beer from Naturfrisk and lemon in several varieties 98

White Russian

- Danish produced vodka from Local Spirits, kahlua and milk 98

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

ORGANIC TEA

Cup of tea, for varieties please ask the waiter 35

