



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stk. pr. person

FRITERET MØRKSEJ med hjemmerørt remoulade, citronconfit og marineret fennikelsalat med dild	95,-
HØNSESALAT rørt med karry, hjemmesyltede drueagurker, sennep og sprød bacon	80,-
ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER med urtemayo, hjertesalat og friske krydderurter	90,-
TATAR med syltet sennep, friterede løg, syltede løg og urtemayo	90,-
ROASTBEEF med remoulade og hjemmelavede ristede løg	80,-
KARTOFFELMAD med baconmayo, baconcrumble, saltsyltet citron, Havugs ost og friske urter	80,-
VALGFRI SNAPS Aalborg klar, O.P. Anderson original eller Linie Aquavit	35,-
Akvavit Bornholm Blond NO. 2 eller Snaps Bornholm Chili & Honning NO. 8	40,-

BURGERE

VIGGOBURGER hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli	195,-
KYLLINGEBURGER friteret kylling, aioli med fermenteret hvidløg, hjertesalat, bacon, syltede agurker, parmesan, fritter og aioli	195,-
CHILIBURGER hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, fritter og chilimayo	195,-

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

HÅNDPILLEDE REJER med kærnemælksgrubbe, citron, urtemayo, croûtons og blandet salat	70,-
FISH'N'CHIPS pankoperet og friteret mørksej, marineret fennikel med fritter og sauce tartare	70,-
JORDSKOKKESUPPE med æbler, sprød bacon, croûtons og urteolie (kan laves vegetarisk)	70,-
SALADE CHÈVRE CHAUD salat med gedeost, æbler, mandler, croûtons, vindruer og rosmarin-honning-vinaigrette	70,-
RØRT OKSETATAR med urtemayo, syltet sennep, sprøde chips og karse	70,-
BAGTE RØDBEDER (V) med sauce på brunet smør, ponzu og ristede hasselnødder	70,-

Det Kærlige Måltid



Jakobsen & Co støtter Det Kærlige Måltid, hvor frivillige unge laver sunde måltider med en uddannet kok til akut alvorligt syge og deres familier. Måltiderne leveres med en personlig hilsen fra de unge og giver ny energi i en svær tid.

KLASSIKERE

CLUB SANDWICH focaccia med rørt kyllingesalat med karry og mangochutney, bacon og karse	140,-
CROQUE MADAME smørristet brød med spejlæg, roget skinke, gouda, Gammel Knas og sennepsbechamel	145,-
Fritter og aioli til Club Sandwich eller Croque Madame	25,-
SALADE CÉSAR med hjertesalat, confiteret kylling, croûtons, parmesan og Viggos césar dressing	155,-
SALADE CHÈVRE CHAUD salat med gedeost, æbler, mandler, croûtons, vindruer og rosmarin-honning-vinaigrette	155,-
OKSETATAR med urtemayo, karse, bitre salater, fritter og aioli	180,-
PASTA med sprængt kalvebryst, stegte svampe og cremet sauce på tomat og rosmarin	165,-
JORDSKOKKESUPPE med æbler, sprød bacon, croûtons og urteolie (kan laves vegetarisk)	145,-

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE (V) med sorbet fra Kastberg is	95,-
CITRONTÆRTE med brændt marengs og vaniljeis fra Kastberg is	95,-
GAMMEL KNAS FRA ARLA UNIKA med abrikoskompot og knækbrød	95,-
DAGENS KASTBERG IS (V) spørg tjeneren. Pris pr. kugle	25,-

SNACKS

NACHOS (V) med cheddarost og jalapeños	120,-	FRITTER (V) med aioli	30 / 45,-	OLIVEN (V) skål med Nicoise-oliven	30,-
tilkøb salsa	10,-	CHARCUTERIE lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Gammel Knas fra Arla Unika og aioli	140,-	SALTE SNACKS (V) salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven	70,-
tilkøb creme fraîche	10,-				
tilkøb guacamole	15,-				
tilkøb kylling	40,-				



CAFE VIGGO
ANNO 1996

VINE PÅ GLAS

ROSÈVIN

2022 Cote & Mer 80,-

HVIDVIN

2021 La Galope, Sauvignon Blanc 80,-

2022 Cour St. Jacques Chardonnay 80,-

2020 Robert Schätzle, Riesling Trocken 85,-

2021 Le Allès du Vignoble, Petit Chablis 100,-

RØDVIN

2022 Pannautier Syrah 80,-

2020 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 80,-

2021 Laurent Brusset Cotes du Rhone 90,-

2020 Mâcon Rouge, Verger des Feuillants, Gamay 105,-

MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne 80,-

WIFI KODE
86 19 00 11

LÆSKENDE DRIKKE

Friskpresset juice appelsin 58,-

Koldpresset æblemost 58,-

Smoothie jordbær & banan 58,-

Smoothie mango, ananas & mynte 58,-

Lemonade citron/lime, rabarber, passionsfrugt 58,-

Antons Økologiske Saft hyldeblomst 58,-

Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,

Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl. 44 / 58,-

Iste hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl. 44 / 58,-

Iste fersken 30 cl. / 40 cl. 44 / 58,-

Waseen vand med / uden brus 37,5 / 70 cl. 30 / 50,-

Egekilde Citrus økologisk 48,-

ALT VORES ESPRESSOBASEREDE KAFFE ER FRA ILLY
OG VI BRUGER KUN ØKOLOGISK MÆLK
VÆLG: SØD-, MINI- ELLER HAVREMÆLK

MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne 350,-

NV André Clouet Brut Grande Reserve 600,-

NV Laurent-Perrier Brut Rosé 1800,-

NV Laurent-Perrier Grand Siècle 2400,-

HVIDVIN

Languedoc

2022 Cour St. Jacques Chardonnay 350,-

Loire

2021 Cédric Bardin, Pouilly-Fumé 500,-

2021 Domaine Vacheron Sancerre 1100,-

Gascogne

2022 La Galope, Sauvignon Blanc 350,-

Alsace

2021 Paul Kubler Pinot Blanc 'K' 375,-

2021 Paul Kubler Pinot Gris 'K' 425,-

2014 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg' 650,-

Bourgogne

2021 Le Allès du Vignoble, Petit Chablis 475,-

2021 Jean Jaques Girard, Chardonnay, Frankrig 600,-

2020 Domaine Vincent Bouzerou Meursault 950,-

Baden

2020 Robert Schätzle, Riesling Trocken 425,-

ØL PÅ FAD OG FLASKE

Royal Pilsner på fad 30 cl. 52,-

Royal Pilsner på fad 40 cl. 68,-

Royal Classic Pilsner på fad 30 cl. 52,-

Royal Classic Pilsner på fad 40 cl. 68,-

Anarkist New England IPA på fad 30 cl. 68,-

Anarkist New England IPA på fad 40 cl. 90,-

Pift Citrus på fad. Læskende hvedeøl med citrus 30 cl. 62,-

Pift Citrus på fad. Læskende hvedeøl med citrus 40 cl. 85,-

Newcastle Brown Ale på fad 30 cl. 62,-

Newcastle Brown Ale på fad 50 cl. 85,-

Anarkist Bloody Weizen Weissbier 50 cl. 90,-

Anarkist Hazy IPA 0.5% 85,-

Sol 60,-

Heineken 60,-

Heineken 0.0% 55,-

Faxe Kondi Booster Black 50,-



Jakobsen & Co støtter Det Kærlige Måltid, hvor frivillige unge laver sunde måltider med en uddannet kok til akut alvorligt syge og deres familier. Måltiderne leveres med en personlig hilsen fra de unge og giver ny energi i en svær tid.

VINE PÅ FLASKE

ROSÉVIN

Provence

2022 Cote & Mer 350,-

2018 Argentiere 475,-

2020 Argentiere, Magnum 1.5 l. 950,-

2021 Chateau Paradis Rosé 3 L. 2000,-

RØDVIN

Languedoc

2022 Pannautier Syrah 350,-

Bordeaux

2019 Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru 800,-

Rhône

2021 Laurent Brusset Cotes du Rhône 375,-

2020 Maison les Alexandrins Syrah 350,-

2018 Georges Vernay, Côte-Rôtie 1200,-

Bourgogne

2020 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 350,-

2020 Mâcon Rouge, Verger des Feuillants, Gamay 495,-

SALTE SNACKS 70 KR.

Salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven

KAFFE OG VARME DRIKKE

Filterkaffe med eller uden mælk 40,-

Stempelkande 3/5 kopper 65 / 95,-

Americano 45,-

Espresso enkelt / dobbelt 25 / 35,-

Cortado 45,-

Espresso Macchiato enkelt / dobbelt 30 / 35,-

Cappuccino enkelt / dobbelt 54 / 60,-

Caffé Latte enkelt / dobbelt 54 / 60,-

Caffé Latte med sirup vælg mellem

chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel 60,-

Hjemmelavet varm chokolade med flodeskum 58,-

Amerikansk kaffe espresso, varm chokolade og flodeskum 58,-

Iskaffe vælg mellem

chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel 58,-

Hjemmelavet chai latte 58,-

Perchs Te Keemun Earl Grey, Hvid Tempel,

Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk 58,-

Irish Coffee med 4 cl. Tullamore Dew Whiskey 90,-

Mexican Coffee med 2 cl. Tequila og 2 cl. kaffelikør 90,-

French Coffee med 4 cl. Cointreau 90,-

Italian Coffee med 4 cl. Amaretto 90,-

Lumumba varm chokolade med 4 cl. Braastad cognac 90,-

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 30 KR.