



CAFE VIGGO
ANNO 1996

MENU

3 retter 300,-

FORRETTER

SMILENDE ÆG

håndpillede rejer, urtemayo, hjertesalat, maltcrumble og karse

CREMET GRÆSKARSUPPE

croûtons, ristede græskarkerner, chili, creme fraiche og urteolie

SALADE LYONNAISE

blandede salater, smilende æg, syltede rødlog, sprød bacon, croûtons og sennepsvinaigrette

HOVEDRETTER

OVNBAGT LYS FISK (spørg tjeneren)

kartoffelpuré, stegt romanesco og brunet smørsauce med ponzu

CONFITERET ANDELÅR

kartoffelpuré, andeskysauce, sauteret grønkål, sennep og syltede tyttebær

STEAK AU POIVRE

peberbøf af ribeye med cremet Madagascar-pebersauce, sauterede grønne bønner og friterer (+85 kr. til menuen)

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE (V)

med sorbet fra Kastbergs

KLASSISK RISALAMANDE

ristede mandler, vanilje og lun kirsebærsauce

VINMENU

3 GLAS UDVALGTE VINE 200,-

inkl. Waseen vand med og uden brus

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SMILENDE ÆG

håndpillede rejer, urtemayo, hjertesalat, maltcrumble og karse 70,-

FISH'N'CHIPS

pankoperet og friteret mørksej, marineret fennikel med friter og sauce tartare 70,-

SVAMPETOAST (V)

smørstegt brød med stuede svampe, sennep, friterede løgringe, trøffel, syltede tyttebær, karse og parmesan 70,-

CREMET GRÆSKARSUPPE

croûtons, ristede græskarkerner, chili, creme fraiche og urteolie 70,-

SALADE LYONNAISE

blandede salater, smilende æg, syltede rødlog, sprød bacon, croûtons og sennepsvinaigrette 70,-

RØRT OKSETATAR

urtemayo, syltet sennep, sprøde chips og karse 70,-

AFTENRETTER

OVNBAGT LYS FISK (spørg tjeneren)

kartoffelpuré, stegt romanesco og brunet smørsauce med ponzu 225,-

CONFITERET ANDELÅR

kartoffelpuré, andeskysauce, sauteret grønkål, sennep og syltede tyttebær 225,-

STEAK AU POIVRE

peberbøf af ribeye med cremet Madagascar-pebersauce, sauterede grønne bønner og friterer 295,-

KLASSIKERE

SALADE CÉSAR

hjertesalat, confiteret kylling, croûtons, parmesan og Viggos césardressing 155,-

RØRT OKSETATAR

urtemayo, syltet sennep og marinerede salater med friter og aioli 180,-

CREMET GRÆSKARSUPPE

croûtons, ristede græskarkerner, chili, creme fraiche og urteolie ... 140,-

PASTA

rigatonipasta, sprængt kalvebryst i cremet sauce på tomat og rosmarin, stegte svampe og parmesan 165,-

VIGGOBURGER

hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friter og aioli 195,-

KYLLINGEBURGER

friteret kylling, aioli med fermenteret hvidløg, hjertesalat, bacon, syltede agurker, parmesan, friter og aioli 195,-

PULLED DUCK BURGER

confiteret and, andesovs, rødkål, mayo, syltede rødlog, friter og aioli 195,-

DESSERTER

ÆBLESKIVER

3 stk. æbleskiver med solbærkompot og flormelis 45,-

CRÈME BRÛLÉE (V)

med sorbet fra Kastbergs 95,-

KLASSISK RISALAMANDE

ristede mandler, vanilje og lun kirsebærsauce 95,-

DAGENS ISDESSERT (V)

fra Kastbergs, spørg tjeneren 75,-

SNACKS

NACHOS (V)

cheddarost og jalapeños 120,-
salsa 10,-
creme fraiche 10,-
guacamole 15,-
kylling 40,-

BRØDKURV (2 STK.)

med aioli 30,-

FRITTER (V)

med aioli 30 / 45,-

CHARCUTERIE

lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Gammel Knas og aioli 140,-

SALTE SNACKS (V)

salte mandler, oliven og flæskesvær 95,-

OLIVEN (V)

skål med Nicoise-oliven 30,-

SALTEDE MANDLER (V)

skål med saltede mandler 30,-

FLÆSKESVÆR

skål med flæskesvær 55,-



CAFE VIGGO
ANNO 1996

VINE PÅ GLAS

ROSÉVIN

2022 Cote & Mer 85,-

HVIDVIN

2021 La Galope, Sauvignon Blanc 85,-
2022 Cour St. Jacques Chardonnay 90,-
2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken 90,-
2022 Le Allées du Vignoble, Petit Chablis 100,-

RØDVIN

2022 Pennautier Syrah 85,-
2022 Laurent Brusset Cotes du Rhone 90,-
2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 95,-

MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne 90,-



GLØGG OG ÆBLESKIVER 110 KR.

Hjemmelavet gløgg med mandler og rosiner 80,-

3 stk. æbleskiver med solbærkompot og flormelis 45,-



VINE PÅ FLASKE

MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne 450,-
NV André Clouet Brut Grande Reserve 700,-
NV Laurent-Perrier Brut Rosé 1800,-
NV Laurent-Perrier Grand Siècle 2400,-

HVIDVIN

Gascogne
2022 La Galope, Sauvignon Blanc 400,-
Languedoc
2022 Cour St. Jacques Chardonnay 425,-
Baden
2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken 425,-
Alsace
2022 Paul Kubler Pinot Blanc 'K' 450,-
2022 Paul Kubler Pinot Gris 'K' 550,-
2018 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg' 650,-
Loire
2023 Cédric Bardin, Pouilly-Fumé 600,-
2021 Domaine Vacheron Sancerre 800,-
Bourgogne
2022 Le Allées du Vignoble, Petit Chablis 475,-
2021 Jean Jacques Girard, Chardonnay, Frankrig 600,-
2021 Domaine Vincent Bouzerou Meursault 1200,-

ROSÉVIN

Provence
2022 Cote & Mer 400,-
2022 Argentiére 475,-
2020 Argentiére, Magnum 1.5 l. 900,-
2022 Chateau Paradis Rosé 3 L. 2000,-

RØDVIN

Languedoc
2022 Pennautier Syrah 400,-
Bourgogne
2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 450,-
Bordeaux
2019 Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru 800,-
Rhône
2022 Laurent Brusset Cotes du Rhône 425,-
2022 Maison les Alexandrins Syrah 450,-
2018 Georges Vernay, Côte-Rôtie 1200,-

SALTE SNACKS 95 KR.

Salte mandler, oliven og flæskesvær

LÆSKENDE DRIKKE

Friskpresset juice appelsin 60,-
Koldpresset æblemost 60,-
Lemonade citron/lime, rabarber, passionsfrugt 60,-
Antons Økologiske Saft hyldeblomst 60,-
Sodavand
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,
Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl. 45 / 60,-
Iste hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl. 45 / 60,-
Iste fersken 30 cl. / 40 cl. 45 / 60,-
Waseen vand ad libitum 25,-
Egekilde Citrus økologisk 48,-

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

ØL PÅ FAD OG FLASKE

Royal Pilsner på fad 30 cl. 54,-
Royal Pilsner på fad 40 cl. 70,-
Royal Classic Pilsner på fad 30 cl. 54,-
Royal Classic Pilsner på fad 40 cl. 70,-
Anarkist New England IPA på fad 30 cl. 68,-
Anarkist New England IPA på fad 40 cl. 90,-
Royal x-mas på fad. Juleøl 30 cl. 68,-
Royal x-mas på fad. Juleøl 40 cl. 90,-
Newcastle Brown Ale på fad 30 cl. 68,-
Newcastle Brown Ale på fad 50 cl. 90,-
Anarkist Bloody Weizen Weissbier 50 cl. 90,-
Anarkist Hazy IPA 0.5% 90,-
Sol 60,-
Heineken 60,-
Heineken 0.0% 60,-
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.

KAFFE OG VARME DRIKKE

Filterkaffe med eller uden mælk 40,-
Stempelkande 3/5 kopper 65 / 100,-
Americano 50,-
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 60,-
Hjemmelavet chai latte 60,-
Perchs Te Keemun Earl Grey, Hvid Tempel,
Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk 60,-
Hjemmelavet gløgg med rosiner og mandler 80,-
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.