



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 160,-

SNEGLE
tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons 60,-

ANDERILETTE
med syltede rødlog, sprød boghvede og karse 60,-

GRILLET JULESALAT
med kandiserede valnødder, syltede tyttebær,
æggecreme og karse 60,-

KLASSIKERE

SALADE CÉSAR
salat med confiteret og plukket kylling, hjertesalat,
vendt i Viggos césardressing, croûtons og parmesan 145,-

SALADE DE CONFIT DE CANARD
confiteret and med rødkål, limabønner, vinaigrette,
syltede tyttebær og kandiserede valnødder 145,-

SALADE DE MOUSSE DE SAUMON
med laksemousse, hjertesalat, boghvedekerner, vinaigrette,
syltede bogehatte og fennikel 145,-

VIGGOS PASTARET
med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce,
stegte svampe, løg og bacon 145,-

AFTENRETTER

POCHERET LAKS
med blomkål, boghvedekerner, bladselleri, fennikel
og citronverbena sauce 195,-

STEAK AF KALVEBAVETTE
med bagte jordskokker og syltede bogehatte,
hertil pommes frites og sauce bearnaise 195,-

CONFIT DE CANARD
confiteret andelår med glaseret rødkål, æblekompot,
sprød grønkål og sauce jus tilsmagt med appelsin 195,-

FISH'N'CHIPS
friteret mørkevej med sauce tartare, dild og fritter 60,-

VOUL AU VENT
med confiteret kylling og svampe i cremet velotesauce
i sprød buttedejer 60,-

CHÈVRE CHAUD
gratineret gedeost med honning, sprød grønkål
og syltede bogehatte 60,-

MENU

FORRETTER

Voul au vent med confiteret kylling og svampe
i cremet velotesauce i sprød buttedejer

Carpaccio af røget svinemørbrad med trøffelmayo,
syltet butternut squash og mizuna

Rimmet kammusling med luftig jordskokkecreme, blomkål,
urteolie og dild

HOVEDRETTER

Pocheret laks med blomkål, boghvedekerner, bladselleri,
fennikel og citronverbena sauce

Steak af kalvebavette med bagte jordskokker og syltede bogehatte,
hertil pommes frites og sauce bearnaise

Confit de canard af confiteret andelår med glaseret rødkål,
æblekompot, sprød grønkål og sauce jus tilsmagt med appelsin

DESSERTER

Tarte au chocolat med karamel, espresso, honningis
og salte mandler

Mousse à la ris à l'amande med amaretto, pebernøddebund
og Amarena-kirsebær

Øst

Gammel Knas fra Arla Unika (lagret Havarti) og
Høgelundgaard fra Arla Unika (modnet blåskimmelost)
med rørt, brunet smør og kerneknækbrød

3 retter 275,-
3 glas udvalgte vine 175,-

RØRT KALVETATAR
med trøffelmayo og pommes allumettes 60,-

CARPACCIO
af røget svinemørbrad med trøffelmayo,
syltet butternut squash og mizuna 60,-

RIMMET KAMMUSLING
med luftig jordskokkecreme, blomkål, urteolie og dild 60,-

BURGERS

VIGGOBURGER
hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker,
løg, burgermayo, fritter og aioli 160,-

KYLLINGEBURGER
plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker,
løg, burgermayo, fritter og aioli 160,-

CHILIBURGER
hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños,
tomat, syltede agurker, fritter og chilimayo 160,-

VEGETARBURGER (V)
friteret bøf af rødbede og bønner, tomat, syltede agurker,
rødløg, burgermayo, fritter og aioli 155,-

DESSERTER

TARTE AU CHOCOLAT
med karamel, espresso, honningis og salte mandler 75,-

MOUSSE À LA RIS À L'AMANDE
med amaretto, pebernøddebund og Amarena-kirsebær 75,-

OST (V)
Gammel Knas fra Arla Unika (lagret Havarti) og
Høgelundgaard fra Arla Unika (modnet blåskimmelost)
med rørt, brunet smør og kerneknækbrød 75,-

SNACKS

NACHOS (V)
cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole 95,-

NACHOS KYLLING
plukket kylling, cheddarost, jalapeños, creme fraiche,
salsa og guacamole 125,-

CHARCUTERIE
lufttørret skinke, oksesalami, Kalamata oliven,
2 stk. Arla Unika oste, salte mandler, trøffelmayo og aioli 130,-

FRITTER (V)
og aioli 25 / 40,-

OLIVEN (V)
skål med Kalamata oliven 30,-

SALTE SNACKS (V)
salte mandler, popcorn og Kalamata oliven 60,-



CAFE VIGGO
ANNO 1996

KOLDE / VARME DRIKKE

Friskpresset juice <i>appelsin</i>	52,-
Antons Økologiske Saft <i>ginger ale, hyldeblomst, æble / solbær</i>	50,-
Sodavand <i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl.</i>	38 / 52,-
Iste <i>hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl.</i>	38 / 52,-
Iste <i>fersken 30 cl. / 40 cl.</i>	38 / 52,-
Thoreau <i>vand med og uden brus 37,5 / 70 cl.</i>	30 / 50,-
Egekilde Citrus <i>økologisk</i>	40,-

Royal Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	45,-
Royal Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	62,-
Royal Blå X-Mas <i>på fad 30 cl.</i>	48,-
Royal Blå X-Mas <i>på fad 40 cl.</i>	70,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	45,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	62,-
Edelweiss Weissbier <i>på fad 30 cl.</i>	48,-
Edelweiss Weissbier <i>på fad 50 cl.</i>	70,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 30 cl.</i>	48,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 50 cl.</i>	70,-
Schiøtz Anarkist Bloody Weizen Weissbier <i>50 cl.</i>	78,-
Anarkist New England IPA <i>50 cl.</i>	78,-
Anarkist Christmas IPA <i>50 cl.</i>	85,-
Sol	50,-
Heineken	50,-
Heineken 0.0%	45,-
Schiøtz Anarkist Hazy IPA 0.5%	78,-
Faxe Kondi Booster Black	50,-

Filterkaffe <i>med eller uden mælk</i>	36,-
Stempelkande <i>3/5 kopper</i>	65/95,-
Americano	42,-
Espresso <i>enkelt / dobbelt</i>	25 / 35,-
Cortado	40,-
Espresso Macchiato <i>enkelt / dobbelt</i>	30 / 35,-
Cappuccino <i>enkelt / dobbelt</i>	46 / 52,-
Caffé Latte <i>enkelt / dobbelt</i>	46 / 52,-

Caffé Latte Sirup <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	52,-
Hjemmelavet varm chokolade <i>med flødeskum</i>	52,-
Amerikansk kaffe <i>espresso, varm chokolade og flødeskum</i>	50,-
Iskaffe <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	52,-
Hjemmelavet chai latte	52,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel, Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk.</i>	50,-

Irish Coffee <i>med 4 cl. Tullamore Dew Whiskey</i>	85,-
Mexican Coffee <i>med 2 cl. Tequila og 2 cl. kaffelikør</i>	85,-
French Coffee <i>med 4 cl. Cointreau</i>	85,-
Italian Coffee <i>med 4 cl. Amaretto</i>	85,-
Lumumba cacao <i>med 4 cl. Braastad cognac</i>	85,-

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 25 KR.

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.

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

VINE PÅ FLASKE

SALTE SNACKS 60 KR.

*Salte mandler, popcorn med sour-cream & onion
og Kalamata oliven*

VINE PÅ GLAS

ROSEVIN <i>2020 Cote & Mer</i>	70,-
---	------

HVIDVIN <i>2020 La Galope, Sauvignon Blanc</i>	70,-
<i>2020 La Forge Estate Chardonnay</i>	70,-
<i>2019 Paul Kubler Pinot Blanc 'K'</i>	80,-
<i>2019 Simonnet-Febvre Petit Chablis</i>	90,-

RØDVIN <i>2019 Pannautier Syrah</i>	70,-
<i>2019 Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	70,-
<i>2018 Laurent Brusset Cotes du Rhone</i>	80,-
<i>2017 Louis Latour Bourgogne Cuvée Latour</i>	95,-

MOUSSERENDE VIN <i>NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne</i>	75,-
--	------

MOUSSERENDE VIN

<i>NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne</i>	350,-
<i>NV André Clouet Brut Grande Reserve</i>	600,-
<i>NV Pierre Peters Cuvee de Reserve Blanc de Blancs</i>	950,-
<i>NV Laurent-Perrier Brut Rosé</i>	1800,-
<i>NV Laurent-Perrier Grand Siècle</i>	2400,-

HVIDVIN

Languedoc <i>2020 La Forge Estate Chardonnay</i>	300,-
Loire <i>2019 Domaine Vacheron Sancerre</i>	650,-
Gascogne <i>2020 La Galope, Sauvignon Blanc</i>	300,-
Alsace <i>2019 Paul Kubler Pinot Blanc 'K'</i>	350,-
<i>2017 Paul Kubler Pinot Gris 'K'</i>	400,-
<i>2017 Paul Kubler Riesling 'K'</i>	450,-
<i>2014 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg'</i>	600,-
Bourgogne <i>2019 Simonnet-Febvre Petit Chablis</i>	400,-
<i>2019 Louis Latour Macon-Lugny Les Genièvres</i>	450,-
<i>2019 Domaine Vincent Bouzerou Meursault</i>	950,-

ROSEVIN

Provence <i>2020 Cote & Mer</i>	325,-
<i>2018 Argentiere</i>	450,-
<i>2018 Argentiere, Magnum 1.5 l.</i>	900,-

RØDVIN

Languedoc <i>2019 Pannautier Syrah</i>	300,-
Bordeaux <i>2016 Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru</i>	800,-
Rhône <i>2019 Laurent Brusset Cotes du Rhône</i>	350,-
<i>2019 Maison les Alexandrins Syrah</i>	350,-
<i>2017 Clos Bellane Chateaufneuf du Pape Urganien</i>	800,-
Bourgogne <i>2019 Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	325,-
<i>2019 Louis Latour Bourgogne Rouge Cuvée</i>	450,-
<i>2014 Jean Fournier Marsannay Cuvée Saint-Urban</i>	850,-

WIFI KODE
86 19 00 11