



CAFE VIGGO  
ANNO 1996

## SMÅRETTER

3 stk. 160,-

**SNEGLE**  
tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons..... 60,-

**ANDERILETTE**  
med syltede rødøg, sprød boghvede og karse..... 60,-

**VOL AU VENT**  
med confiteret kylling og svampe i cremet veloutésauce  
og sprød butterdej..... 60,-

## KLASSIKERE

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

**SALADE DE CONFIT DE CANARD**  
med confiteret and, rødkål, bønner, vinaigrette,  
syltede bøgehatte, salte mandler og karse..... 145,-

**SALADE DE MOUSSE DE SAUMON**  
med laksemousse, hjertesalat, boghvedekerner, vinaigrette,  
syltede rødøg og fennikel..... 145,-

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

## AFTENRETTER

**BAGT TORSK**  
med sauté af porrer, kartoffelkompot og sauce vierge med  
tomat, oliven, salvie og ansjos..... 195,-

**SKOVDUE I SOUFFLÉ**  
med svampe, rødbeder og syltede gule beder,  
pommes fondant og portvinssauce..... 195,-

**STEAK AF KALVEBAVETTE**  
med bagte jordkokker og syltede bøgehatte,  
hertil pommes frites og sauce bearnaise..... 195,-

**KARTOFFEL-PORRESUPPE**  
med urteolie, rugbrødsgrumble og purløg..... 60,-

**FISH'N'CHIPS**  
friteret mørksej med sauce tartare, dild og fritter..... 60,-

**CHÈVRE CHAUD**  
gratineret gedeost med honning, sprød grønkål  
og syltede bøgehatte..... 60,-

## MENU

### FORRETTER

Vol au vent med confiteret kylling og svampe  
i cremet veloutésauce og sprød butterdej

Kartoffel-porresuppe med urteolie, rugbrødsgrumble og purløg

Rimmet kammusling med luftig jordkokkecreme, blomkål,  
urteolie og dild

### HOVEDRETTER

Bagt torsk med sauté af porrer, kartoffelkompot og sauce vierge  
med tomat, oliven, salvie og ansjos

Skovdue i soufflé med svampe, rødbeder og syltede gule beder,  
pommes fondant og portvinssauce

Steak af kalvebavette med bagte jordkokker og syltede bøgehatte,  
hertil pommes frites og sauce bearnaise

### DESSERTER

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

Crème brûlée med sprød croissant, karamelliseret sukker  
og hvid chokolade

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,-

**RIMMET KAMMUSLING**  
med luftig jordkokkecreme, blomkål, urteolie og dild..... 60,-

**CARPACCIO**  
af røget svinemørbrad med trøffelmayo,  
syltet butternut squash og mizuna..... 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,  
rødøg, burgermayo, fritter og aioli..... 155,-

## DESSERTER

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

**CRÈME BRÛLÉE**  
med sprød croissant, karamelliseret sukker og hvid chokolade... 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> .....	55,-
Antons Økologiske Saft <i>ginger ale, hyldeblomst, æble / solbær</i> .....	54,-
Sodavand <i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
Iste <i>hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
Iste <i>fersken 30 cl. / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
Thoreau <i>vand med og uden brus 37,5 / 70 cl.</i> .....	30 / 50,-
Egekilde Citrus <i>økologisk</i> .....	42,-

Royal Pilsner <i>på fad 30 cl.</i> .....	46,-
Royal Pilsner <i>på fad 40 cl.</i> .....	64,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 30 cl.</i> .....	48,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 40 cl.</i> .....	70,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 30 cl.</i> .....	46,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 40 cl.</i> .....	64,-
Edelweiss Weissbier <i>på fad 30 cl.</i> .....	52,-
Edelweiss Weissbier <i>på fad 50 cl.</i> .....	74,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 30 cl.</i> .....	52,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 50 cl.</i> .....	74,-
Schiøtz Anarkist Bloody Weizen Weissbier <i>50 cl.</i> .....	80,-
Anarkist New England IPA <i>50 cl.</i> .....	80,-
Sol .....	50,-
Heineken .....	50,-
Heineken 0.0% .....	45,-
Schiøtz Anarkist Hazy IPA 0.5% .....	80,-
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> .....	48 / 54,-
Caffé Latte <i>enkelt / dobbelt</i> .....	48 / 54,-

Caffé Latte Sirup <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i> .....	54,-
Hjemmelavet varm chokolade <i>med flødeskum</i> .....	54,-
Amerikansk kaffe <i>espresso, varm chokolade og flødeskum</i> .....	52,-
Iskaffe <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i> .....	54,-
Hjemmelavet chai latte .....	54,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel, Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk.</i> .....	52,-

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

### MOUSSERENDE VIN

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

### HVIDVIN

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

### ROSÉVIN

Provence	
2020 Cote & Mer .....	325,-
2018 Argentièrre .....	450,-
2018 Argentièrre, Magnum 1.5 l. ....	900,-

### RØDVIN

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

WIFI KODE  
86 19 00 11

## VINE PÅ GLAS

### ROSÉVIN

2020 Cote & Mer .....	70,-
-----------------------	------

### HVIDVIN

2020 La Galope, Sauvignon Blanc .....	70,-
2020 La Forge Estate Chardonnay .....	70,-
2019 Paul Kubler Pinot Blanc 'K' .....	80,-
2019 Simonnet-Febvre Petit Chablis .....	90,-

### RØDVIN

2019 Pennautier Syrah .....	70,-
2019 Domaine du Sabot Beaujolais Villages .....	70,-
2018 Laurent Brusset Cotes du Rhone .....	80,-
2017 Louis Latour Bourgogne Cuvée Latour .....	95,-

### MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne .....	75,-
--	------