



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,-

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

**KARTOFFEL-PORRESUPPE**  
med urteolie, rugbrødsgrubbe og purlog ..... 60,-

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

**CHÈVRE CHAUD**  
gratineret gedeost med honning, sprød grønål og  
syltede bølgehatte ..... 60,-

**RØRT KALVETATAR**  
med trøffelmayo og pommes allumettes ..... 60,-

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

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

## SANDWICHES / SALATER

**CLUB SANDWICH AUX POULET**  
focaccia, kyllingesalat rørt med karry og mangochutney,  
bacon, agurk, rødlog og karse..... 120,-

**CLUB SANDWICH AUX CREVETTES**  
focaccia, rejesalat rørt med skalotteløg, dild, citron,  
agurk og friske urter..... 120,-

Tilkøb af fritter og aioli til sandwiches ..... 15,-

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

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

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

## KLASSIKERE

**PARISERBØF**  
med syltede rødbeder, kapers, løg, sennepspickles,  
peberrod og æggeblomme ..... 150,-

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

**VOL AU VENT**  
med confiteret kylling og svampe i cremet veloutésauce  
i sprød buttedejer ..... 145,-

## SMØRREBRØD

**ÆG OG REJESALAT**  
med mayo, citron, skalotteløg, dild og karse  
75,-

**STEGTE SILD**  
med sauce tartare, peberrod, fennikel, dild og radiseskud  
75,-

**LUFTTØRRET SKINKE OG JORDSKOKKER**  
med trøffelmayo, syltet butternut squash og karse  
75,-

2 stk. for 140,-  
valgfri snaps 25,-

## 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,  
rødlog, 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**  
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, salte mandler, Kalamata oliven,  
2 stk. Arla Unika oste, trøffelmayo og aioli ..... 130,-

**FITTER (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,-
Friskpresset juice <i>æble</i> .....	55,-
Friskpresset juice <i>æble, ingefær, passionsfrugt</i> .....	55,-
Friskpresset juice <i>æble, citron, ingefær, spinat</i> .....	55,-
Friskpresset juice <i>æble, citron, avocado</i> .....	55,-
Smoothie <i>jordbær &amp; banan</i> .....	55,-
<b>Antons Økologiske Saft</b>	
<i>ginger ale, hyldeblomst, æble / solbær</i> .....	54,-
<b>Sodavand</b>	
<i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,</i>	
<i>Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
<i>Iste hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
<i>Iste fersken 30 cl. / 40 cl.</i> .....	40 / 54,-
<i>Thoreau vand med og uden brus 37,5 / 70 cl.</i> .....	30 / 50,-
<i>Egekilde Citrus 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,-

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

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

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

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 25 KR.

SALTE SNACKS 60 KR.

*Salte mandler, popcorn og kalamata oliven*

## VINE PÅ GLAS

<b>ROSÉVIN</b>	
<i>2020 Cote &amp; Mer</i> .....	70,-

<b>HVIDVIN</b>	
<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,-

<b>RØDVIN</b>	
<i>2019 Pennautier 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,-

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

<b>MOUSSERENDE VIN</b>	
<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,-

<b>HVIDVIN</b>	
<b>Languedoc</b>	
<i>2020 La Forge Estate Chardonnay</i> .....	300,-
<b>Loire</b>	
<i>2019 Domaine Vacheron Sancerre</i> .....	650,-
<b>Gascogne</b>	
<i>2020 La Galope, Sauvignon Blanc</i> .....	300,-
<b>Alsace</b>	
<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,-
<b>Bourgogne</b>	
<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,-

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

<b>RØDVIN</b>	
<b>Languedoc</b>	
<i>2019 Pennautier Syrah</i> .....	300,-
<b>Bordeaux</b>	
<i>2016 Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru</i> .....	800,-
<b>Rhône</b>	
<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,-
<b>Bourgogne</b>	
<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