



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 180,-

SNEGLE
tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons 65,-

HVIDE ASPARGES
med sauce blanquette, salte mandler og urter 65,-

MOULES MARINIÈRES
hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe
med gremolata 65,-

FISH'N'CHIPS
friteret mørksej med sauce tartare, dild og friter 65,-

STEGTE KALVEBRISLER
med ramsløgsmayo, syltede hvide asparges, syltede sennepsfrø
og urter 65,-

KARTOFFELSALAT (V)
af marinerede nye kartofler, friskbælgede ærter,
hasselnøddeskum og solsikkeeskud 65,-

RØRT OKSETATAR
med trøffelmayo og pommes allumettes 65,-

MARINEREDE TOMATER
med creme på Gammelknas, sprød quinoa og urter 65,-

CHÈVRE CHAUD (V)
gratineret gedeost på ristet brød, marineret salat, hindbær,
salte mandler og urter 65,-

KLASSIKERE

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

KARTOFFELSALAT
af marinerede nye kartofler, koldroget laks,
friskbælgede ærter, hasselnøddeskum og solsikkeeskud 145,-

RØRT OKSETATAR
med friter, trøffelmayo, kapersbær, cornichoner
og marineret salat 160,-

MOULES FRITES
hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe med
gremolata, friter og aioli 150,-

VIGGOS PASTARET
med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce,
stegte svampe, løg og bacon 155,-

AFTENRETTER

STEGT LANGEFILET
med dampede hvide asparges, friskbælgede ærter, quinoa,
solsikkeeskud og skummende muslingefumet 220,-

HELSTEGT POUSSIN
med østershatte i roget smør, rabarber, nye kartofler
med urter og sauce jus 220,-

RIBEYE
med sauté af spidskål, nye kartofler og krydderurter,
små karotter vent i malt, hertil sauce bordelaise 260,-

MENU

FORRET

Hvidvinsdampede blåmuslinger
i cremet suppe med gremolata

HOVEDRET

Helstegt poussin med østershatte i roget smør, rabarber,
nye kartofler med urter og sauce jus

DESSERT

Hasselnøddekage med hasselnøddeis og bagt marengs
med lime og rød skovsyre

3 retter 295
3 glas udvalgte vine 195,-

BURGERS

VIGGOBURGER
hakkebof, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker,
løg, burgermayo, friter og aioli 170,-

KYLLINGEBURGER
plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker,
løg, burgermayo, friter og aioli 170,-

CHILIBURGER
hakkebof, cheddarost, løgkompot, jalapeños,
tomat, syltede agurker, friter og chilimayo 170,-

DESSERTER

ECLAIR (V)
fyldt med creme anglaise, variation af hindbær
og citronmelisse 80,-

HASSELNØDDEKAGE (V)
med hasselnøddeis, rabarber og bagt marengs
med lime og rød skovsyre 80,-

OST (V)
Gammel Knas fra Arla Unika (lagret Havarti) og
Høgelundgaard fra Arla Unika (modnet blåskimmelost)
med rørt, brunet smør og kerneknækbrød 80,-

SNACKS

NACHOS (V)
cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole 100,-

NACHOS KYLLING
plukket kylling, cheddarost, jalapeños, creme fraiche,
salsa og guacamole 130,-

FRITTER (V)
og aioli 30 / 45,-

CHARCUTERIE
lufttørret skinke, fennikel alami, Nicoise oliven,
salte mandler, Høgelundgaard og Gammelknas fra Arla Unika,
trøffelmayo og aioli 130,-

OLIVEN (V)
skål med Nicoise oliven 30,-

SALTE SNACKS (V)
salte mandler, popcorn og Nicoise oliven 70,-



CAFE VIGGO
ANNO 1996

KOLDE / VARME DRIKKE

Friskpresset juice <i>appelsin</i>	55,-
Antons Økologiske Saft <i>hyldeblomst, rabarber</i>	55,-
Sodavand <i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl.</i>	42 / 55,-
Iste <i>hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl.</i>	42 / 55,-
Iste <i>fersken 30 cl. / 40 cl.</i>	42 / 55,-
Waseen vand <i>med eller uden brus 37,5 / 70 cl.</i>	30 / 50,-
Egekilde Citrus økologisk	45,-

Royal Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	50,-
Royal Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	65,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 30 cl.</i>	55,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 40 cl.</i>	70,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	50,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	65,-
Pift Citrus <i>på fad. Læskende hvedeøl med citrus 30 cl.</i>	58,-
Pift Citrus <i>på fad. Læskende hvedeøl med citrus 40 cl.</i>	75,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 30 cl.</i>	58,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 50 cl.</i>	80,-
Schiøtz Anarkist Bloody Weizen Weissbier <i>50 cl.</i>	85,-
Anarkist New England IPA <i>50 cl.</i>	85,-
Sol	60,-
Heineken	60,-
Heineken 0.0%	55,-
Schiøtz Anarkist Hazy IPA 0.5%	85,-
Faxe Kondi Booster Black	50,-

Filterkaffe <i>med eller uden mælk</i>	38,-
Stempelkande <i>3/5 kopper</i>	65 / 95,-
Americano	42,-
Espresso <i>enkelt / dobbelt</i>	25 / 35,-
Cortado	45,-
Espresso Macchiato <i>enkelt / dobbelt</i>	30 / 35,-
Cappuccino <i>enkelt / dobbelt</i>	52 / 58,-
Caffé Latte <i>enkelt / dobbelt</i>	52 / 58,-

Caffé Latte Sirup <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	58,-
Hjemmelavet varm chokolade <i>med flødeskum</i>	55,-
Amerikansk kaffe <i>espresso, varm chokolade og flødeskum</i>	55,-
Iskaffe <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	55,-
Hjemmelavet chai latte	55,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel, Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk.</i>	55,-

Irish Coffee <i>med 4 cl. Tullamore Dew Whiskey</i>	90,-
Mexican Coffee <i>med 2 cl. Tequila og 2 cl. kaffelikør</i>	90,-
French Coffee <i>med 4 cl. Cointreau</i>	90,-
Italian Coffee <i>med 4 cl. Amaretto</i>	90,-
Lumumba cacao <i>med 4 cl. Braastad cognac</i>	90,-

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 30 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 70 KR.

Salte mandler, popcorn og Nicoise oliven

VINE PÅ GLAS

ROSÉVIN <i>2020 Cote & Mer</i>	75,-
---	------

HVIDVIN <i>2020 La Galope, Sauvignon Blanc</i>	75,-
<i>2020 La Forge Estate Chardonnay</i>	75,-
<i>2019 Paul Kubler Pinot Blanc 'K'</i>	85,-
<i>2019 Simonnet-Febvre Petit Chablis</i>	95,-

RØDVIN <i>2019 Pannautier Syrah</i>	75,-
<i>2019 Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	75,-
<i>2018 Laurent Brusset Cotes du Rhone</i>	85,-
<i>2017 Louis Latour Bourgogne Cuvée Latour</i>	105,-

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 Laurent-Perrier Brut Rosé</i>	1800,-
<i>NV Laurent-Perrier Grand Siècle</i>	2400,-

HVIDVIN Languedoc <i>2020 La Forge Estate Chardonnay</i>	325,-
Loire <i>2019 Domaine Vacheron Sancerre</i>	700,-
Gascogne <i>2020 La Galope, Sauvignon Blanc</i>	325,-
Alsace <i>2019 Paul Kubler Pinot Blanc 'K'</i>	375,-
<i>2017 Paul Kubler Pinot Gris 'K'</i>	425,-
<i>2017 Paul Kubler Riesling 'K'</i>	475,-
<i>2014 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg'</i>	650,-
Bourgogne <i>2019 Simonnet-Febvre Petit Chablis</i>	425,-
<i>2019 Louis Latour Macon-Lugny Les Genièvres</i>	475,-
<i>2019 Domaine Vincent Bouzerou Meursault</i>	950,-

ROSÉVIN Provence <i>2020 Cote & Mer</i>	340,-
<i>2018 Argentiere</i>	475,-
<i>2018 Argentiere, Magnum 1.5 l.</i>	950,-

RØDVIN Languedoc <i>2019 Pannautier Syrah</i>	325,-
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 Chateauneuf du Pape Urganien</i>	800,-
Bourgogne <i>2019 Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	350,-
<i>2019 Louis Latour Bourgogne Rouge Cuvée</i>	475,-

WIFI KODE
86 19 00 11