



CAFE VIGGO  
ANNO 1996

## SMÅRETTER

3 stk. 180,-

<b>SNEGLE</b> tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons.....	65,-
<b>HVIDE ASPARGES</b> med sauce blanquette, salte mandler og urter.....	65,-
<b>MOULES MARINIÈRES</b> hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe med gremolata.....	65,-

<b>FISH'N'CHIPS</b> friteret mørksej med sauce tartare, dild og friter.....	65,-
<b>STEGTE KALVEBRISLER</b> med ramsløgsmayo, syltede hvide asparges, syltede sennepsfrø og urter.....	65,-
<b>KARTOFFELSALAT (V)</b> af marinerede nye kartofler, friskbælgede ærter, hasselnøddeskum og solsikkehud.....	65,-

<b>RØRT OKSETATAR</b> med trøffelmayo og pommes allumettes.....	65,-
<b>MARINEREDE TOMATER</b> med creme på Gammelknas, sprød quinoa og urter.....	65,-
<b>CHÈVRE CHAUD (V)</b> gratineret gedeost på ristet brød, marineret salat, hindbær, salte mandler og urter.....	65,-

## KLASSIKERE

<b>SALADE CÉSAR</b> salat med confiteret og plukket kylling, hjertesalat, croûtons og parmesan vendt i Viggos césardressing.....	145,-
<b>KARTOFFELSALAT</b> af marinerede nye kartofler, koldrøget laks, friskbælgede ærter, hasselnøddeskum og solsikkehud.....	145,-
<b>RØRT OKSETATAR</b> rørt oksetatar med trøffelmayo, kapersbær, cornichoner, marineret salat og friter.....	160,-
<b>MOULES FRITES</b> hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe med gremolata, friter og aioli.....	150,-
<b>VIGGOS PASTARET</b> med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce, stegte svampe, løg og bacon.....	155,-
<b>KOLDRØGET LAKS</b> koldrøget laks på smørristet franskbrød med pocheret æg, sauce blanquette og urter.....	125,-
<b>CLUB SANDWICH</b> focaccia, kyllingesalat rørt med karry og mangochutney, bacon, agurk, rødløg og karse.....	125,-
Tilkøb af friter og aioli til club sandwich.....	20,-

## SMØRREBRØD

**KARTOFFEL**  
marinerede nye kartofler, ramsløgsmayo,  
pomes allumettes og urter  
80,-

**SALAMI**  
fennikelsalami, trøffelmayo, cornichoner,  
Nicoise oliven og urter  
80,-

**FRITERET MØRKSEJ**  
friteret mørksej med sauce tartare,  
syltede hvide asparges og urter  
80,-

**2 stk. smørrebrød 150,-**  
**valgfri snaps 30,-**

## BURGERS

<b>VIGGOBURGER</b> hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friter og aioli.....	170,-
<b>KYLLINGEBURGER</b> plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friter og aioli.....	170,-
<b>CHILIBURGER</b> hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, friter og chilimayo.....	170,-

## DESSERTER

<b>ECLAIR (V)</b> fyldt med creme anglaise, variation af hindbær og citronmelisse.....	80,-
<b>HASSELNØDDEKAGE (V)</b> med hasselnøddeis, rabarber og bagt marengs med lime og rød skovsyre.....	80,-
<b>OST (V)</b> Gammel Knas fra Arla Unika (lagret Havarti) og Høgelundgaard fra Arla Unika (modnet blåskimmelost) med rørt, brunet smør og kerneknækbrød.....	80,-

## SNACKS

<b>NACHOS (V)</b> cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole.....	100,-
<b>NACHOS KYLLING</b> plukket kylling, cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole.....	130,-

<b>FRITTER (V)</b> og aioli.....	30 / 45,-
<b>CHARCUTERIE</b> lufttørret skinke, fennikel alami, Nicoise oliven, salte mandler, Høgelundgaard og Gammelknas fra Arla Unika, trøffelmayo og aioli.....	130,-

<b>OLIVEN (V)</b> skål med Nicoise oliven.....	30,-
<b>SALTE SNACKS (V)</b> salte mandler, popcorn og Nicoise oliven.....	70,-



CAFE VIGGO  
ANNO 1996

## KOLDE / VARME DRIBKE

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,-
Antons Økologiske Saft	
<i>hyldeblomst, rabarber</i> .....	55,-
Sodavand	
<i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,</i>	
<i>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 <i>vand med og uden brus 37,5 / 70 cl.</i> .....	30 / 50,-
Egekilde <i>Citrus økologisk</i> .....	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</i>	
<i>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</i>	
<i>chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i> .....	55,-
Hjemmelavet chai latte .....	55,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel,</i>	
<i>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 <i>cacao med 4 cl. Braastad cognac</i> .....	90,-

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 30 KR.

SALTE SNACKS 70 KR.

*Salte mandler, popcorn og Nicoise oliven*

## VINE PÅ GLAS

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

RØDVIN	
Languedoc	
<i>2019 Pennautier 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 Chateaufneuf 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