



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SNEGLE tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons	70,-
VAGTELÆG med maltcrumble, pommes allumettes, dijonmayo, løgpuré og urter	70,-
MARVPIBER med svampe, æble, syltet sennep og urter	70,-

TOAST sennepsstuede svampe på ristet brød, syltige bær og urter	70,-
MOULES MARINIÈRES hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe med gremolata	70,-
FISH'N'CHIPS friteret mørksej med sauce tartare, dild og fritter	70,-

RØRT OKSETATAR med pommes allumettes og røget marv	70,-
HÅNDPILLEDE REJER rejer med sprødt rugbrød, skilt kernemælk, saltet agurk, urtemayo og urter	70,-
VAFFEL med rørt friskost, urter og lufttørret skinke	70,-

KLASSIKERE

SALADE CÉSAR salat med confiteret og plukket kylling, hjertesalat, croûtons og parmesan vendt i Viggos cé Sardressing	145,-
SALADE CHÈVRE CHAUD (V) friteret gedeost, marineret salat, friske figner, syltige bær og ristede hasselnødder	145,-
VIGGOS PASTARET med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce, stegte svampe, løg og bacon	155,-

AFTENRETTER

KULMULE dampet kulmule med quinoa, stegt palmekål og sauce blanquette skilt med urteolie	220,-
LANGTIDSSTEGT GRIS med sprød svær, braiseret porre, pære i hyldeblomst, kartoffel og sauce jus	220,-
STEAK BEARNAISE ribeye med pommes frites, marineret salat og sauce bearnaise	320,-

MENU

FORRET
Håndpillede rejer, sprødt rugbrød, skilt kernemælk,
saltet agurk, urtemayo og urter

HOVEDRET
Langtidsstegt gris, sprød svær, braiseret porre,
pære i hyldeblomst, kartoffel og sauce jus

DESSERT
Crème brûlée med sorbet fra Kastberg is

3 retter 295
3 glas udvalgte vine 195,-

BURGER

VIGGOBURGER hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli	180,-
KYLLINGEBURGER plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli	180,-
CHILIBURGER hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, fritter og chilimayo	180,-

DESSERTER

MILLE-FEUILLE (V) butterdej, æblekompot, hvid chokoladeganache, hasselnødder og æblesorbet	80,-
CRÈME BRÛLÉE (V) med sorbet fra Kastberg is	80,-
ARLA UNIKA OSTE (V) Gammel Knas og Høgelundgaard fra Arla Unika med rørt, brunet smør og kerneknækbrød	80,-

SNACKS

NACHOS (V) cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole	120,-
NACHOS KYLLING plukket kylling, cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole	145,-

FRITTER (V) med aioli	30 / 45,-
CHARCUTERIE lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Høgelundgaard og Gammel Knas fra Arla Unika 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 DRILLE

Friskpresset juice <i>appelsin</i>	58,-
Koldpresset æblemost	58,-
Lemonade <i>citron/lime, rabarber, passionsfrugt</i>	58,-
Antons Økologiske Saft <i>hyldeblomst</i>	58,-
Sodavand <i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl.</i>	44 / 58,-
Iste <i>hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl.</i>	44 / 58,-
Iste <i>fersken 30 cl. / 40 cl.</i>	44 / 58,-
Waseen vand <i>med eller uden brus 37,5 / 70 cl.</i>	30 / 50,-
Egekilde Citrus <i>økologisk</i>	48,-

Royal Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	52,-
Royal Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	68,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 30 cl.</i>	52,-
Royal Classic Pilsner <i>på fad 40 cl.</i>	68,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 30 cl.</i>	58,-
Royal Økologisk IPA <i>på fad 40 cl.</i>	75,-
Pift Citrus <i>på fad. Læskende hvedeøl med citrus 30 cl.</i>	60,-
Pift Citrus <i>på fad. Læskende hvedeøl med citrus 40 cl.</i>	80,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 30 cl.</i>	62,-
Newcastle Brown Ale <i>på fad 50 cl.</i>	85,-
Anarkist Bloody Weizen Weissbier <i>50 cl.</i>	90,-
Anarkist New England IPA <i>50 cl.</i>	90,-
Anarkist Hazy IPA 0.5%	85,-
Sol	60,-
Heineken	60,-
Heineken 0.0%	55,-
Faxe Kondi Booster Black	50,-

Filterkaffe <i>med eller uden mælk</i>	40,-
Stempelkande <i>3/5 kopper</i>	65 / 95,-
Americano	45,-
Espresso <i>enkelt / dobbelt</i>	25 / 35,-
Cortado	45,-
Espresso Macchiato <i>enkelt / dobbelt</i>	30 / 35,-
Cappuccino <i>enkelt / dobbelt</i>	54 / 60,-
Caffé Latte <i>enkelt / dobbelt</i>	54 / 60,-

Caffé Latte <i>med sirup vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	60,-
Hjemmelavet varm chokolade <i>med flødeskum</i>	58,-
Amerikansk kaffe <i>espresso, varm chokolade og flødeskum</i>	58,-
Iskaffe <i>vælg mellem chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	58,-
Hjemmelavet chai latte	58,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel, Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk.</i>	58,-

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>varm chokolade 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

MOUSSERENDE VIN

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

HVIDVIN

Languedoc 2021 <i>La Forge Estate Chardonnay</i>	325,-
Loire 2021 <i>Cédric Bardin, Pouilly-Fumé</i>	500,-
2019 <i>Domaine Vacheron Sancerre</i>	700,-
Gascogne 2021 <i>La Galope, Sauvignon Blanc</i>	325,-
Alsace 2020 <i>Paul Kubler Pinot Blanc 'K'</i>	375,-
2017 <i>Paul Kubler Pinot Gris 'K'</i>	425,-
2018 <i>Charles Sparr, Riesling</i>	475,-
2014 <i>Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg'</i>	650,-
Bourgogne 2019 <i>Le Allées du Vignoble, Petit Chablis</i>	475,-
2019 <i>Louis Latour Macon-Lugny Les Genièvres</i>	475,-
2019 <i>Louis Latour Bourgogne Cuvée Latour</i>	500,-
2019 <i>Domaine Vincent Bouzerou Meursault</i>	950,-

ROSÉVIN

Provence 2021 <i>Cote & Mer</i>	340,-
2018 <i>Argentiere</i>	475,-
2018 <i>Argentiere, Magnum 1.5 l.</i>	950,-

RØDVIN

Languedoc 2019 <i>Pennautier Syrah</i>	325,-
Bordeaux 2019 <i>Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru</i>	800,-
Rhône 2020 <i>Laurent Brusset Cotes du Rhône</i>	350,-
2019 <i>Maison les Alexandrins Syrah</i>	350,-
2017 <i>Clos Bellane Chateaufeuf du Pape Urganien</i>	800,-
2018 <i>Georges Vernay, Côte-Rôtie</i>	1200,-
Bourgogne 2020 <i>Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	350,-
2020 <i>Louis Latour Bourgogne Rouge Cuvée</i>	475,-

WIFI KODE
86 19 00 11

VINE PÅ GLAS

ROSÉVIN

2021 <i>Cote & Mer</i>	75,-
----------------------------------	------

HVIDVIN

2021 <i>La Galope, Sauvignon Blanc</i>	75,-
2021 <i>La Forge Estate Chardonnay</i>	75,-
2018 <i>Charles Sparr, Riesling</i>	95,-
2019 <i>Le Allées du Vignoble, Petit Chablis</i>	95,-

RØDVIN

2019 <i>Pennautier Syrah</i>	75,-
2020 <i>Domaine du Sabot Beaujolais Villages</i>	75,-
2020 <i>Laurent Brusset Cotes du Rhone</i>	85,-
2020 <i>Louis Latour Bourgogne Cuvée Latour</i>	105,-

MOUSSERENDE VIN

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