



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SNEGLE tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons.....	70,-	TOAST sennepsstuede svampe på ristet brød, syrlige bær og urter	70,-	RØRT OKSETATAR med pommes allumettes og roget marv.....	70,-
VAGTELÆG med maltcrumble, pommes allumettes, dijonmayo, løgpuré og urter.....	70,-	MOULES MARINIÈRES hvidvinsdampede blåmuslinger i cremet suppe med gremolata.....	70,-	HÅNDPILLEDE REJER rejer med sprødt rugbrød, skilt kørnemælk, saltet agurk, urtemayo og urter.....	70,-
MARVPIBER med svampe, æble, syltet sennep og urter.....	70,-	FISH'N'CHIPS friteret mørksej med sauce tartare, dild og friterer	70,-	VAFFEL med rørt friskost, urter og lufttørret skinke.....	70,-

KLASSIKERE

CLUB SANDWICH focaccia, kyllingesalat rørt med karry og mangochutney, bacon, agurk, rødløg og karse.....	130,-
Tilkøb af friterer og aioli til sandwich.....	20,-
CROQUE MONSIEUR smørret brød, ålerøget skinke, bechamel, sennep, Gammel Knas og marineret salat.....	120,-
SALADE CÉSAR salat med confiteret og plukket kylling, hjertesalat, croûtons og parmesan vendt i Viggos césardressing.....	145,-
SALADE CHÈVRE CHAUD (V) friteret gedeost, marineret salat, friske figner, syrlige bær og ristede hasselnødder.....	145,-
OKSETATAR med marineret salat, kapersbær, cornichons og roget marv samt friterer og mayo.....	160,-
VIGGOS PASTARET med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce, stegte svampe, løg og bacon.....	155,-

SMØRREBRØD

RULLEPØLSE hjemmelavet rullepølse med syltet sennep, æble og urter 80,-
PEBERSILD med saltet agurk, peberrodscreme og urter 80,-
ÆG OG REJER med urtemayo, skilt kørnemælk og urter 80,-

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

BURGER

VIGGOBURGER hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friterer og aioli.....	180,-
KYLLINGEBURGER plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friterer og aioli.....	180,-
CHILIBURGER hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, friterer 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,-	FRITTER (V) med aioli.....	30 / 45,-	OLIVEN (V) skål med Nicoise-oliven.....	30,-
NACHOS KYLLING plukket kylling, cheddarost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole.....	145,-	CHARCUTERIE lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Høgelundgaard og Gammel Knas fra Arla Unika og aioli.....	130,-	SALTE SNACKS (V) salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven.....	70,-



CAFE VIGGO
ANNO 1996

KOLDE / VARME DRIKKE

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,</i>	
<i>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 og uden brus 37,5 / 70 cl.</i>	30 / 50,-
Egekilde Citrus <i>økologisk</i>	48,-

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.

SALTE SNACKS 70 KR.

Salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven

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

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,-

ALT VORES ESPRESSOBASEREDE KAFFE ER FRA ILLY
OG VI BRUGER KUN ØKOLOGISK MÆLK
VÆLG: SØD, MINI, HAVRE ELLER LAKTOSEFRI MÆLK

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</i>	
<i>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</i>	
<i>chokolade, vanilje, karamel, hasselnød, saltet karamel.</i>	58,-
Hjemmelavet chai latte	58,-
Perchs Te <i>Keemun Earl Grey, Hvid Tempel,</i>	
<i>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.

VINE PÅ FLASKE

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	
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 Cuveé 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 Chateauneuf 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