



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SNEGLE tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons	70,-
ANDERILLETTE med sprød grønkål, syltede tyttebær og urter	70,-
FISH'N'CHIPS friteret mørksej med sauce tartare, dild og fritter	70,-

TOAST sennepsstuede svampe på ristet brød, tyttebær og urter	70,-
RØRT RØGET KULMULE med creme fraiche 38%, sennep, urter og sprødt rugbrød	70,-
VOL AU VENT confiteret kylling og stegte svampe i cremet veloutésauce i sprød butterdej	70,-

RØRT OKSETATAR med pommes allumettes og røget marv	70,-
HÅNDPILLEDE REJER sprødt rugbrød, peberrodscreme, saltet agurk, urteolie 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 césardressing	150,-
---	-------

SALADE CONFIT DE CANARD confiteret and, marineret salat, friske figer, syltede tyttebær og ristede hasselnødder	150,-
--	-------

VIGGOS PASTARET med pasta tagliatelle, confiteret kylling, cremet karrysauce, stegte svampe, løg og bacon	165,-
--	-------

AFTENRETTER

KULMULE dampet kulmule med quinoa, stegt palmekål og sauce blanquette skilt med urteolie	220,-
---	-------

CONFIT DE CANARD med sprød grønkål, tyttebær, pommes duchess og sauce jus	250,-
---	-------

STEAK BEARNAISE langtidsstegt kalveculotte med fritter, marineret salat og sauce bearnaise	320,-
---	-------

MENU

FORRET Rørt og røget kulmule, creme fraiche 38%, sennep, urter og rugbrød
--

1. MELLEMRERET Vol au vent af confiteret kylling og stegte svampe i cremet veloutésauce i sprød butterdej
--

HOVEDRET Confit de canard med sprød grønkål, tyttebær, pommes duchess og sauce jus

2. MELLEMRERET Camembert frit med solbærkompot, ristet brød og persillefrit
--

DESSERT Crème brûlée med amarena-kirsebær is fra Kastberg is

3 retter / 4 retter / 5 retter
295,- / 360,- / 420,-

Tilbøende vinnenu inkl. Waseen vand
3 glas 195,- / 4 glas 260,- / 5 glas 320,-

BURGER

VIGGOBURGER hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli	190,-
---	-------

KYLLINGEBURGER plukket kylling, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli	190,-
---	-------

CHILIBURGER hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, fritter og chilimayo	190,-
---	-------

DESSERTER

PAIN D'EPICES (V) fransk krydderkage med hasselnødder, chokoladeis fra Kastberg is og orangesirup	90,-
--	------

CRÈME BRÛLÉE (V) med amarena-kirsebær is fra Kastberg is	90,-
--	------

CAMEMBERT FRIT (V) med solbærkompot, ristet brød og persillefrit	90,-
--	------

SNACKS

NACHOS (V) med cheddarost og jalapeños	120,-
tilkøb salsa	10,-
tilkøb creme fraiche	10,-
tilkøb guacamole	15,-
tilkøb kylling	40,-

FRITTER (V) med aioli	30 / 45,-
---------------------------------------	-----------

CHARCUTERIE lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, 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, Faxø 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 / 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 Allèes 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 <i>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,-
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,-
Royal X-mas Blå <i>30 cl.</i>	60,-
Royal X-mas Blå <i>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 <i>0.5%</i>	85,-
Sol	60,-
Heineken	60,-
Heineken <i>0.0%</i>	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</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,-

GLØGG OG ÆBLESKIVER I 10 KR.

Hjemmelavet gløgg med mandler og rosiner 80,-

3 stk. æbleskiver med solbærkompot og flormelis 45,-

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 30 KR.

VINE PÅ FLASKE

MOUSSERENDE VIN

NV <i>Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne</i>	350,-
NV <i>André Clouet Brut Grande Reserve</i>	600,-
NV <i>Laurent-Perrier Brut Rosé</i>	1800,-
NV <i>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>Barnes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg'</i>	650,-
Bourgogne	
2019 <i>Le Allèes 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