



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SNEGLE <i>tilberedt i hvidløg og persillesmør med croûtons</i>	70,-
FRANSK LØGSUPPE <i>med lagret Comté-ost og sprøde croûtons</i>	70,-
FISH'N'CHIPS <i>friteret mørksej med sauce tartare, dild og fritter</i>	70,-

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

RØRT OKSETATAR <i>med pommes allumettes og røget marv</i>	70,-
HÅNDPILLEDE REJER <i>sprødt rugbrød, peberrodscreme, saltet agurk, urteolie og urter</i> ..	70,-
VAFFEL <i>med rørt friskost, urter og lufttørret skinke</i>	70,-

KLASSIKERE

SALADE CÉSAR <i>salat med confiteret og plukket kylling, hjertesalat, croûtons og parmesan vendt i Viggos césardressing</i>	150,-
---	-------

SALADE CHÈVRE CHAUD <i>salat med gratineret gedeost på sprødt brød, ristede hasselnødder, marinerede tyttebær og mynte</i>	150,-
--	-------

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

AFTENRETTER

KULMULE <i>dampet kulmule med quinoa, stegt palmekål og sauce blanquette skilt med urteolie</i>	220,-
---	-------

COQ AU VIN <i>med røget stegebacon, perleløg, champignons, urter og cremet kartoffelpuré</i>	220,-
--	-------

STEAK BEARNAISE <i>langtidsstegt kalveculotte med fritter, marineret salat og sauce bearnaise</i>	320,-
---	-------

MENU

FORRET
Rørt oksetatar med pommes allumettes og røget marv

HOVEDRET
Coq au vin med røget stegebacon, perleløg, champignons, urter og cremet kartoffelpuré

DESSERT
Crème brûlée med hindbærsorbet fra Kastberg is

3 retter 295,-

3 glas passende vine 195,-
inkl. Waseen vand

BURGER

VIGGOBURGER <i>hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, fritter og aioli</i>	190,-
---	-------

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

CHILIBURGER <i>hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, fritter og chilimayo</i>	190,-
---	-------

DESSERTER

PROFITEROLES (V) <i>med æblekompot på danske æbler, iscreme med vanilje og lun chokoladesauce</i>	90,-
---	------

CRÈME BRÛLÉE (V) <i>med hindbærsorbet fra Kastberg is</i>	90,-
---	------

CAMEMBERT FRIT (V) <i>med solbærkompot, ristet brød og persillefrit</i>	90,-
---	------

SNACKS

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

FRITTER (V) <i>med aioli</i>	30 / 45,-
--	-----------

CHARCUTERIE <i>lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Gammel Knas fra Arla Unika og aioli</i>	130,-
--	-------

OLIVEN (V) <i>skål med Nicoise-oliven</i>	30,-
---	------

SALTE SNACKS (V) <i>salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven</i>	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, 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 svar tid.

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 Øko IPA <i>på fad 30 cl.</i>	54,-
Royal Øko IPA <i>på fad 40 cl.</i>	72,-
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.

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,-
--	------

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