



CAFE VIGGO  
ANNO 1996

## MENU

3 retter 300,-

### FORRETTER

#### ASPARGES (V)

smørdampede hvide asparges med sauce hollandaise og friske urter (håndpillede rejer +50 kr.)

#### MOULES MARINIÉRES

dampede blåmuslinger med hvidløg, persille, hvidvin og fløde

#### SALADE LYONNAISE

blandede salater, smilende æg, syltede rødlog, sprød bacon, croûtons og sennepsvinaigrette

### HOVEDRETTER

#### OVNBAGT HAVKAT

med sauce på kærnemælk og brunet smør, ristede hasselnødder, blomkål, citronconfit og små nye kartofler

#### SPRØDSTEGT KYLLING

med stuvning på ærter, gulerødder, forårsløg og asparges, urteolie og nye kartofler

#### STEAK AU POIVRE

peberbøf af ribeye med cremet Madagascar-pebersauce, sauterede grønne bønner og friterer (+85 kr. til menuen)

### DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE (V)

med sorbet fra Kastbergs

#### HINDBÆRMOUSSE OG SORBET (V)

med friske hindbær, hindbærsorbet fra Kastbergs og sprød croissant

### VINMENU

#### 3 GLAS UDVALGTE VINE 200,-

inkl. Waseen vand med og uden brus

## SMÅRETTER

3 stk. 200,-

#### ASPARGES (V)

smørdampede hvide asparges med sauce hollandaise og friske urter (håndpillede rejer +50kr.) ..... 70,-

#### HÅNDPILLEDE REJER

med kærnemælksrumble, citron, urtemayo, croûtons og blandet salat ..... 70,-

#### FISH'N'CHIPS

pankoperet og friteret mørksej, marineret fennikel med friterer og sauce tartare ..... 70,-

#### MOULES MARINIÉRES

dampede blåmuslinger med hvidløg, persille, hvidvin og fløde .. 70,-

#### SALADE LYONNAISE

blandede salater, smilende æg, syltede rødlog, sprød bacon, croûtons og sennepsvinaigrette ..... 70,-

#### RØRT OKSETATAR

med urtemayo, syltet sennep, sprøde chips og karse ..... 70,-

## AFTENRETTER

#### OVNBAGT HAVKAT

med sauce på kærnemælk og brunet smør, ristede hasselnødder, blomkål, citronconfit og små nye kartofler ..... 220,-

#### SPRØDSTEGT KYLLING

med stuvning på ærter, gulerødder, forårsløg og asparges, urteolie og nye kartofler ..... 220,-

#### STEAK AU POIVRE

peberbøf af ribeye med cremet Madagascar-pebersauce, sauterede grønne bønner og friterer ..... 295,-

## KLASSIKERE

#### SALADE CÉSAR

med hjertesalat, confiteret kylling, croûtons, parmesan og Viggos césardressing ..... 155,-

#### RØRT OKSETATAR

med urtemayo, syltet sennep og marinerede salater med friterer og aioli ..... 180,-

#### MOULES FRITES

dampede blåmuslinger med hvidløg, persille, hvidvin, fløde, friterer og aioli ..... 195,-

#### PASTA

med confiteret kylling, friske ærter, parmesan, sauce med brunet smør og basilikumpesto ..... 165,-

#### VIGGOBURGER

hakkebøf, cheddarost, bacon, tomat, syltede agurker, løg, burgermayo, friterer og aioli ..... 195,-

#### KYLLINGEBURGER

friteret kylling, aioli med fermenteret hvidløg, hjertesalat, bacon, syltede agurker, parmesan, friterer og aioli ..... 195,-

#### CHILIBURGER

hakkebøf, cheddarost, løgkompot, jalapeños, tomat, syltede agurker, friterer og chilimayo ..... 195,-

## DESSERTER

#### CRÈME BRÛLÉE (V)

med sorbet fra Kastbergs ..... 95,-

#### HINDBÆRMOUSSE OG SORBET (V)

med friske hindbær, hindbærsorbet fra Kastbergs og sprød croissant ..... 95,-

#### GAMMEL KNAS FRA ARLA UNIKA (V)

med syltede valnødder og knæbrød ..... 95,-

#### DAGENS IS (V)

fra Kasterbergs, spørg tjeneren. Pris pr. kugle ..... 25,-

## SNACKS

#### NACHOS (V)

med cheddarost og jalapeños ..... 120,-  
tilkøb salsa ..... 10,-  
tilkøb creme fraîche ..... 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 ..... 140,-

#### OLIVEN (V)

skål med Nicoise-oliven ..... 30,-

#### SALTE SNACKS (V)

salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven ..... 70,-



CAFE VIGGO  
ANNO 1996

## VINE PÅ GLAS

### ROSÉVIN

2022 Cote & Mer ..... 80,-

### HVIDVIN

2021 La Galope, Sauvignon Blanc ..... 80,-  
2022 Cour St. Jacques Chardonnay ..... 80,-  
2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken ..... 85,-  
2021 Le Allées du Vignoble, Petit Chablis ..... 100,-

### RØDVIN

2022 Pennautier Syrah ..... 80,-  
2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages ..... 80,-  
2022 Laurent Brusset Cotes du Rhone ..... 90,-

### MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne ..... 85,-

WIFI KODE  
86 19 00 11

## LÆSKENDE DRIKKE

Friskpresset juice appelsin ..... 58,-  
Koldpresset æblemost ..... 58,-

Lemonade citron/lim, rabarber, passionsfrugt ..... 58,-

Antons Økologiske Saft hyldeblomst ..... 58,-

### Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,  
Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl. .... 44 / 58,-

Iste hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl. .... 44 / 58,-  
Iste fersken 30 cl. / 40 cl. .... 44 / 58,-

Waseen vand med / uden brus 37,5 / 70 cl. .... 30 / 50,-  
Egekilde Citrus økologisk ..... 48,-

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

### MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne ..... 400,-  
NV André Clouet Brut Grande Reserve ..... 700,-  
NV Laurent-Perrier Brut Rosé ..... 1800,-  
NV Laurent-Perrier Grand Siècle ..... 2400,-

### HVIDVIN

Languedoc  
2022 Cour St. Jacques Chardonnay ..... 350,-  
Loire  
2022 Cédric Bardin, Pouilly-Fumé ..... 500,-  
2021 Domaine Vacheron Sancerre ..... 1100,-  
Gascogne  
2022 La Galope, Sauvignon Blanc ..... 350,-  
Alsace  
2022 Paul Kubler Pinot Blanc 'K' ..... 375,-  
2022 Paul Kubler Pinot Gris 'K' ..... 425,-  
2018 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg' ..... 650,-  
Bourgogne  
2021 Le Allées du Vignoble, Petit Chablis ..... 475,-  
2021 Jean Jaques Girard, Chardonnay, Frankrig ..... 600,-  
2021 Domaine Vincent Bouzerou Meursault ..... 950,-  
Baden  
2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken ..... 425,-

## ØL PÅ FAD OG FLASKE

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



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.

## VINE PÅ FLASKE

### ROSÉVIN

Provence  
2022 Cote & Mer ..... 375,-  
2018 Argentièr ..... 475,-  
2020 Argentièr, Magnum 1.5 l. .... 950,-  
2021 Chateau Paradis Rosé 3 L. .... 2000,-

### RØDVIN

Languedoc  
2022 Pennautier Syrah ..... 350,-  
Bordeaux  
2019 Pavillon de Taillefer St. Emillion Grand Cru ..... 800,-  
Rhône  
2022 Laurent Brusset Cotes du Rhône ..... 375,-  
2020 Maison les Alexandrins Syrah ..... 350,-  
2018 Georges Vernay, Côte-Rôtie ..... 1200,-  
Bourgogne  
2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages ..... 350,-

### SALTE SNACKS 70 KR.

Salte mandler, popcorn og Nicoise-oliven

## KAFFE OG VARME DRIKKE

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

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

Irish Coffee med 4 cl. Tullamore Dew Whiskey ..... 90,-  
Mexican Coffee med 2 cl. Tequila og 2 cl. kaffelikør ..... 90,-  
French Coffee med 4 cl. Cointreau ..... 90,-  
Italian Coffee med 4 cl. Amaretto ..... 90,-  
Lumumba varm chokolade med 4 cl. Braastad cognac ..... 90,-

VIGGO COOKIE MED CHOKOLADE 30 KR.