



CAFE VIGGO
ANNO 1996

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stk. pr. person

FRITERET MØRKSEJ

hjemmerørt remoulade, citronconfit og marineret fennikelsalat med dild 95,-

KYLLINGESALAT

rørt med kapers, drueagurker, mayo, creme fraiche, forårsløg, med kartofler og urtemayo 80,-

ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER

urtemayo, hjertesalat og friske krydderurter 90,-

SVAMPETOAST

smørstegt brød med stuede svampe, sennep, friterede løgringe, trøffel, syltede tyttebær, karse og parmesan 90,-

MARINEREDE SILD

hjemmelavet karrysalat, kapersbær og rå løg 80,-

AVOCADOMAD

ristet focaccia med rørt salat på avocado og æg med soltørret tomat og bacon 80,-

+10 kr. glutenfri brød

VALGFRI SNAPS

Aalborg Juleakvavit, Aalborg fad med smag af rom, Linie Akvavit, Aalborg Jubilæumsakvavit eller O.P. Anderson Original 38,-

Akvavit Bornholm Blond NO. 2 48,-

BURGERE

VIGGOBURGER

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

KYLLINGEBURGER

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

MÅNEDENS BURGER

spørg tjeneren for denne måneds burger 195,-

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

SMILENDE ÆG

håndpillede rejer, urtemayo, hjertesalat, maltcrumble og karse 70,-

FISH'N'CHIPS

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

SVAMPETOAST (V)

smørstegt brød med stuede svampe, sennep, friterede løgringe, trøffel, syltede tyttebær, karse og parmesan 70,-

CREMET GRÆSKARSUPPE

croûtons, ristede græskarkerner, chili, creme fraiche og urteolie 70,-

SALADE LYONNAISE

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

RØRT OKSETATAR

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

KLASSIKERE

CLUB SANDWICH

focaccia med rørt kyllingesalat, karrymayonnaise, salat, agurk, løg, bacon og karse 140,-

CROQUE MADAME

smørristet brød med spejlæg, roget skinke, gouda, parmesan og sennepsbechamel 145,-

Fritter og aioli til Club Sandwich eller Croque Madame 25,-

SALADE CÉSAR

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

SALADE LYONNAISE

blandede salater, smilende æg, syltede rødlog, sprød bacon, croûtons og senneps vinaigrette 145,-

OKSETATAR

urtemayo, karse, blandede salater, fritter og aioli 180,-

PASTA

rigatonipasta, sprængt kalvebryst i cremet sauce på tomat og rosmarin, stegte svampe og parmesan 165,-

CREMET GRÆSKARSUPPE

croûtons, ristede græskarkerner, chili, creme fraiche og urteolie ... 140,-

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE (V)

med sorbet fra Kastbergs 95,-

GAMMEL KNAS (V)

fra Arla Unika med syltede valnødder 95,-

DAGENS ISDESSERT (V)

fra Kastbergs, spørg tjeneren 75,-

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.

SNACKS

NACHOS (V)

cheddarost og jalapeños 120,-
salsa 10,-
creme fraiche 10,-
guacamole 15,-
kylling 40,-

BRØDKURV (2 STK.)

med aioli 30,-

FRITTER (V)

med aioli 30 / 45,-

CHARCUTERIE

lufttørret skinke, fennikelsalami, Nicoise-oliven, salte mandler, Gammel Knas og aioli 140,-

SALTE SNACKS (V)

salte mandler, oliven og flæskesvær 95,-

OLIVEN (V)

skål med Nicoise-oliven 30,-

SALTEDE MANDLER (V)

skål med saltede mandler 30,-

FLÆSKESVÆR

skål med flæskesvær 55,-



CAFE VIGGO
ANNO 1996

VINE PÅ GLAS

ROSÈVIN

2022 Cote & Mer 85,-

HVIDVIN

2021 La Galope, Sauvignon Blanc 85,-

2022 Cour St. Jacques Chardonnay 90,-

2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken 90,-

2022 Le Allès du Vignoble, Petit Chablis 100,-

RØDVIN

2022 Pannautier Syrah 85,-

2022 Laurent Brusset Cotes du Rhone 90,-

2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 95,-

MOUSSERENDE VIN

NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne 90,-

WIFI KODE
86 19 00 11

LÆSKENDE DRIKKE

Friskpresset juice appelsin 60,-

Koldpresset æblemost 60,-

Smoothie jordbær & banan 60,-

Smoothie mango, ananas & mynte 60,-

Lemonade citron/lime, rabarber, passionsfrugt 60,-

Antons Økologiske Saft hyldeblomst 60,-

Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free,

Mirinda Appelsin, Mirinda Lemon 30 / 40 cl. 45 / 60,-

Iste hyldeblomst og citron 30 cl. / 40 cl. 45 / 60,-

Iste fersken 30 cl. / 40 cl. 45 / 60,-

Waseen vand ad libitum 25,-

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 450,-

NV André Clouet Brut Grande Reserve 700,-

NV Laurent-Perrier Brut Rosé 1800,-

NV Laurent-Perrier Grand Siècle 2400,-

HVIDVIN

Gascogne

2022 La Galope, Sauvignon Blanc 400,-

Languedoc

2022 Cour St. Jacques Chardonnay 425,-

Baden

2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken 425,-

Alsace

2022 Paul Kubler Pinot Blanc 'K' 450,-

2022 Paul Kubler Pinot Gris 'K' 550,-

2018 Barmes Buecher Pinot Gris 'Rosenberg' 650,-

Loire

2023 Cédric Bardin, Pouilly-Fumé 600,-

2021 Domaine Vacheron Sancerre 800,-

Bourgogne

2022 Le Allès du Vignoble, Petit Chablis 475,-

2021 Jean Jaques Girard, Chardonnay, Frankrig 600,-

2021 Domaine Vincent Bouzerou Meursault 1200,-

ØL PÅ FAD OG FLASKE

Royal Pilsner på fad 30 cl. 54,-

Royal Pilsner på fad 40 cl. 70,-

Royal Classic Pilsner på fad 30 cl. 54,-

Royal Classic Pilsner på fad 40 cl. 70,-

Anarkist New England IPA på fad 30 cl. 68,-

Anarkist New England IPA på fad 40 cl. 90,-

Royal Blanche på fad. Læskende hvedeøl med citrus 30 cl. 68,-

Royal Blanche på fad. Læskende hvedeøl med citrus 50 cl. 90,-

Newcastle Brown Ale på fad 30 cl. 68,-

Newcastle Brown Ale på fad 50 cl. 90,-

Anarkist Bloody Weizen Weissbier 50 cl. 90,-

Anarkist Hazy IPA 0.5% 90,-

Sol 60,-

Heineken 60,-

Heineken 0.0% 60,-

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 400,-

2022 Argentiere 475,-

2020 Argentiere, Magnum 1.5 l. 900,-

2022 Chateau Paradis Rosé 3 L. 2000,-

RØDVIN

Languedoc

2022 Pannautier Syrah 400,-

Bourgogne

2022 Domaine du Sabot Beaujolais Villages 450,-

Bordeaux

2019 Pavillon de Taillefer St. Emillon Grand Cru 800,-

Rhône

2022 Laurent Brusset Cotes du Rhône 425,-

2022 Maison les Alexandrins Syrah 450,-

2018 Georges Vernay, Côte-Rôtie 1200,-

SALTE SNACKS 95 KR.

Salte mandler, oliven og flæskesvær

KAFFE OG VARME DRIKKE

Filterkaffe med eller uden mælk 40,-

Stempelkande 3/5 kopper 65 / 100,-

Americano 50,-

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 60,-

Hjemmelavet chai latte 60,-

Perchs Te Keemun Earl Grey, Hvid Tempel, Kvæde, Oolong Hindbær eller Grøn økologisk 60,-

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.