



CAFE VIGGO
ANNO 1996

MENU

3 retter 300,-

FORRETTER

NYE KARTOFLER (V)

rygeostcreme, radiser, urtemayo, agurker, karse, kefirauce og maltcrumble

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 LYS FISK (spørg tjeneren)

med kørnemælkssauce og brunet smør, ristede hasselnødder, blomkål, citronconfit og små nye kartofler

SPRØDSTEGT KYLLING

med stuvning på ærter, gulerødder og forårsløg, 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

KOLDSKÅL (V)

med citronmelisse, jordbær og sprøde tuilles

VINMENU

3 GLAS UDVALGTE VINE 200,-

inkl. Waseen vand med og uden brus

SMÅRETTER

3 stk. 200,-

HÅNDPILLEDE REJER

med kørnemælkscrumble, citron, urtemayo, croûtons og blandet salat 70,-

FISH'N'CHIPS

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

NYE KARTOFLER (V)

rygeostcreme, radiser, urtemayo, agurker, karse, kefirauce og maltcrumble 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 LYS FISK (spørg tjeneren)

med kørnemælkssauce og brunet smør, ristede hasselnødder, blomkål, citronconfit og små nye kartofler 220,-

SPRØDSTEGT KYLLING

med stuvning på ærter, gulerødder og forårsløg, 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, burgermajo, 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,-

KOLDSKÅL (V)

med citronmelisse, jordbær og sprøde tuilles 95,-

VESTERHAVSOST (V)

med hybenkompot og sprød focaccia 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, Vesterhavsost 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 85,-

HVIDVIN

2021 La Galope, Sauvignon Blanc 85,-
2022 Cour St. Jacques Chardonnay 90,-
2021 Robert Schätzle, Riesling Trocken 90,-
2022 Le Allées du Vignoble, Petit Chablis 100,-

RØDVIN

2022 Pennautier 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 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 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 Allées du Vignoble, Petit Chablis 475,-
2021 Jean Jacques Girard, Chardonnay, Frankrig 600,-
2021 Domaine Vincent Bouzerou Meursault 1200,-

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,-
Royal Blanche på fad. Laskende hvedeøl med citrus 30 cl. 52,-
Royal Blanche på fad. Laskende hvedeøl med citrus 50 cl. 82,-
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 400,-
2022 Argentiere 475,-
2020 Argentiere, Magnum 1.5 L. 900,-
2022 Chateau Paradis Rosé 3 L. 2000,-

RØDVIN

Languedoc
2022 Pennautier 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 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.