

BRUNCH

Fornavn: _____ NR: _____ (Udfyldes af tjeneren)

Sammensæt din egen brunch med dine favoritter – og vælg gerne den samme ret flere gange.

☐ **3 stk.** 120 kr. ☐ **5 stk.** 160 kr. ☐ **7 stk.** 190 kr.

BAGERI

Surdejsbrød & smør (g, l, v)

Lyst og mørkt surdejsbrød, med letpisket smør ☐

Croissant (g, l)

Smørbagt og sprød ☐

Kardemommesnurre (g, l)

Blød snurre med kardemomme ☐

PROTEIN

Egg Benedict (g, l)

Pocheret æg, skinke og cremet hollandaise ☐

Røræg med sprød bacon (l)

Rørt på 1 æg, serveret med sprød bacon & urter ☐

Krosalami & lufttørret skinke (æg, l)

Serveret med trøffelmayo & grønt ☐

Røget laks & rygeost (f, l, g)

Citron, grønt & rugbrødsgrumble ☐

Spejlæg (2 stk.)

Stegt i smør, med flagesalt ☐

GRØNT & SMØRBART

Avokado-lameller

Citron, grønt & flagesalt ☐

Frugt

Sæsonens frugt ☐

Hummus & cream cheese (sesam, l)

Hummus med paprika, cream cheese med urter ☐

MEJERI

Ost & marmelade (l)

Vælg mellem:

Mild ost & marmelade ☐

Stærk ost & marmelade ☐

Græsk yoghurt (l, g)

Med müsli og ahornsirup ☐

SØDT

Vafler (2 stk.) (g, l)

Med ahornsirup & bær ☐

Overnight Oat (g)

Kokosmælk, granola & frugtkompot ☐

f – fisk

n – nødder

l – laktose

g – gluten

n – nødder

v – vegetar

MENUKORT



BISTRO NEUF

mad & vinbar

AFTEN:

KL. 17.00 ONSDAG TIL FREDAG OG KL. 14.00 LØRDAG

Lækre klassikere & sæsonens favoritter

Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-
pølser & garniture.....6 pølser: 195,-

Salade Lyonnaise – Grøn salat med smilende æg,
tranebær, croutoner og sennepsvinaigrette..... 95,-

Linguini ala Vongole – Pasta med hjertemuslinger,
smør, hvidvin og persille..... 145,-

Pasta Rigatoni – Sauce på hvidvin og solmodne
tomater med revet pecorino og oliven olie..... 135,-
(Tilkøb oksekød +45 kr.)

Moules Frites – Blåmuslinger dampet i hvidvin
med sprøde pommes..... 185,-

Rørt tatar – m/ sprød salat, valgfri dip og sprøde
pommes..... 185,-

Lapin au vin blanc – Grydestegt kanin i hvidvin og
dijon sennep, med sæsonens grøntsager & vores
surdejsbrød.....195,-

Steak Frites – Steak af okse Teres major, Neuf
pommes & maître d’hôtel-smør..... 285,-

Steak au poivre – Peberbøf af okse Teres major med
sprøde pommes & madagaskarsauce.....295,-

Flammkuchen – Sprød alsacisk klassiker Classique / Grande
m/ Rygeost, kartofler & purløg..... 65,- / 110,-
m/ Bacon, rødløg & timian..... 75,- / 125,-
m/ Spicy salami & revet pecorino..... 85,- / 135,-

SAUCER & DIP

Hjemmelavede saucer og dip, perfekt til dyppelse til
pommes eller grønt

Aioli..... 10,-

Ketchup..... 10,-

Trøffelmayo.....15,-

Madagaskarsauce..... 45,-

Sauce Béarnaise..... 45,-

SNACKS

Små bidder til at dele – eller nyde sammen med
et glas vin eller bobler. Vores snacks kan også
bestilles, efter køkkenet er lukket.

Neuf’s Surdejsbrød – m/ Pisket smør 45,-

Nødder m/ 2 slags nødder35,-

Oliven m/ 1 slags oliven 35,-

Nødder & oliven – m/2 slags nødder
& 1 slags oliven.....50,-

SIDES

Perfekte som tilbehør eller små retter til deling.

Neuf pommes – m/ eddike dust og
krydderurter..... 45,-

Pommes – m/ Chili.....45,-

Pommes – m/ Salt..... 45,-

Pommes – m/ Parmesan..... 50,-

Pommes – m/ Trøffel salt.....50,-

Grøn salat – m/ Croutoner og senneps
vinaigrette..... 45,-

DESSERT

En sød afslutning eller lidt ost til vinen.

Pistacieis – m/ med ristede pistacienødder,
olivenolie & flagesalt..... 85,-

Clafoutis – fransk kage på mandelmel
m/ sæsonens bær.....85,-

Chokoladefondant – blødende
chokoladekage m/ sorbet is..... 95,-

Profiteroles – m/ vaniljeis & varm
chokoladesauce..... 95,-

Oste fra nær og fjern – m/ sprødt &
garniture..... 95,-

Du kan altid henvende dig til tjeneren med hensyn til
allergener eller andet



Vores udvalg af vin er skræddersyet til vores nuværende menu. Vinkortet er under opbygning.

MOUSSERENDE

	Pris pr glas	Pris pr flaske
Domaine Lafage Lafabuleuse 2022.....	65,-	225,-
Domaine Paul Nicolle Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut.....	95,-	325,-
Champagne Baudouin Brut Selection.....	135,-	475,-
Auguste Lavoisier Blanc De Blancs 1er Cru.....	155,-	575,-
EPC Blanc Rosé Champagne.....	175,-	625,-
Nivarius Pét Nat Rosado.....	85,-	295,-
Dom Pérignon Vintage 2015.....		1.995,-

HVIDE

	Pris pr glas	Pris pr flaske
La Tour Du Bois Bourgogne Chardonnay 2023.....	85,-	295,-
Maison Chênes et Pierres Chablis 2023.....	95,-	395,-
Lucas Reuter Alte Reben Riesling Trocken Rheingau 2024.....	65,-	225,-
August Kessler Eltviller Taubenberg Erste Lage Trocken 2024.....	95,-	325,-
Fratelli Aresca Moscato d'Asti DOCG Fiore d'Autunno 2024.....	75,-	295,-
Nivarius Tempranillo Bianco 2024.....	65,-	275,-
Medusa Albarinho NV.....	85,-	345,-

RØDE

	Pris pr glas	Pris pr flaske
Saint Amour Beaujolais 2022.....	75,-	265,-
La Tour du Bois Bourgogne Pinot Noir 2020.....	95,-	325,-
Coli Chianti DOCG 2024.....	65,-	225,-
Borsao Zarihs Syrah 2020.....	85,-	295,-
Domaine des Sénéchaux Côtes du Rhône 2022.....	105,-	365,-
Domaine des Sénéchaux Châteauneuf du Pape 2021.....	175,-	625,-
Trus Roble 2024.....	75,-	295,-
La Farghetta Langhe Nebbiolo 2021.....	65,-	295,-
La Farghetta Barolo 2021.....	95,-	395,-
Dominio De Pingus Flor De Pingus 2022.....		995,-
Dominio De Pingus PSI 2023.....		595,-
Aalto 2023.....		595,-

DESSERT & OST

	Pris pr glas	Pris pr flaske
Schneider Gewurztraminer Demi Sec Blanc 2024.....	65,-	225,-
Michel Lynch Prestige Sauternes 2019.....	85,-	325,- (37,5 cl)
Messias LBV 2017.....	85,-	295,- (37,5 cl)

Du kan altid henvende dig til tjeneren med spørgsmål til vin eller andet. Du har også mulighed for at se "biblen", som er en samling af alle vores vine.

Vin indeholder sulfitter - spørg gerne tjener efter allergener