

DET LEVENDE VINKORT

Alle flasker 249,- · Alle glas 59,-

En pris, uanset hvad du vælger. Vi går med dig ind i vinrummet og finder en flaske sammen — de koster det samme alle sammen. Flasken står på bordet, og I skænker selv.

One price, whatever you choose. We take you into the wine room and find a bottle together.

AD LIBITUM

199,- pr. person

Fri vin, spritz og alkoholfri vin i to timer, med én servering brød og oliven. Hele bordet, mindst 2. Til menu eller hovedret er fadøl også med.

Free-flowing wine, spritz and alcohol-free wine, two hours. Whole table.

BARE ET GLAS?

Et glas 59,-

Du behøver ikke spise for at komme ind. Tag et bord, få et glas og en skål oliven til 35,-.

You don't have to eat to drop in. Take a table and have a glass.

Neuf Menu

BOBLER, TRE SERVERINGER OG STEMPELKANDE · HELE BORDET

299,-

PR. PERSON

ALTID BILLIGERE END À LA CARTE

1 Et glas bobler, så snart I sidder ned

A glass of sparkling to start · also alcohol-free

3 Valgfri pinsa, cæsarsalat eller burger

Any pinsa, Caesar salad or burger

2 Brød & smør og oliven på bordet

Bread, butter and olives

4 Brownie Sundae eller ostebræt, og en stempelkande kaffe eller en kande te

Brownie sundae or cheese board, then a French press of coffee or a pot of tea

Mindst 2 personer, og hele bordet skal være med

TILVALG · ADD ON

Steak Frites som hovedret · Steak Frites as your main

+99

Ad libitum til hele bordet: fri vin, fadøl og spritz i 2 timer · whole table

+199

Drikker du ikke alkohol: fri alkoholfri vin, bobler og sodavand i 2 timer · non-drinkers

+99

DANSK

KR.

ENGLISH

SMÅT TIL VINEN

Nødder & oliven

Krydret nøddemix og milde oliven. Kun nødder 45,- · kun oliven 35,-

49

Nuts & olives

Spiced nuts and mild olives

Brød & smør

Rustik surdejsbaguette og surdejsbrød med boghvede, med rullesmør med Læsø-salt

45

Bread & butter

Two sourdoughs with Læsø sea-salt butter

PINSÅ

Pinsa er en luftig, langtidshævet bund, sprød i kanten — én pinsa er en hovedret for én. An airy, slow-risen base; one serves one.

Alsace-klassikeren

Flammkuchen på pinsabund: creme fraiche, bacontern, rødløg, frisk timian og et strejf muskatnød

139

The Alsace classic

Flammkuchen: crème fraîche, bacon, red onion, thyme

Kartoffel & rosmarin VEG

Creme fraiche, tynde skiver bagekartoffel, mozzarella, rosmarin og rødløg

139

Potato & rosemary

Crème fraîche, potato, mozzarella, rosemary

Spicy Iberico

Tomatsauce, iberico-chorizo, mozzarella, rødløg, oregano og hot honey — krydret med et sødt strejf

159

Spicy Iberico

Tomato, iberico chorizo, mozzarella, hot honey

TIL AT DELE

Signatur Tapas

Eget fad med syv rum: serrano, chorizo og fennikelsalami, fire slags ost, oliven, syltede rødløg, vindruer og figner, aioli og tomatpesto, mørk baguette — og en mini brownie

199

Signature Tapas

Charcuterie, four cheeses, olives, figs, dips, baguette — and a mini brownie

Signatur Tapas Plus

Signaturfadet og dertil cæsarsalat, fyldte peberfrugter, dadler i baconsvøb, ølpølser og emmentaler

219

Signature Tapas Plus

The signature board plus Caesar salad, stuffed peppers, bacon-wrapped dates and more

Nachos til deling

Stor portion bagt med mozzarella og cheddar, med chunky salsa og creme fraiche. Med kyllingestrimler 139,-

119

Nachos to share

Baked with mozzarella and cheddar, salsa and crème fraîche. Chicken 139

Nachos som tilbehør

Mindre portion, uden salsa. Med kyllingestrimler 65,-

49

Nachos as a side

Smaller, no salsa. Chicken 65

DANSK

KR.

ENGLISH

HOVEDRETTER

Croque Neuf

Vores croque monsieur: ristet surdejsbrød med emmentaler, mozzarella, serrano, kalkunbacon og dijon. Med Neuf Fries og aioli

119

Croque Neuf

Toasted sourdough, two cheeses, serrano, Dijon. Fries and aioli

Trøffeltoast

Surdejsbrød stegt i smør med emmentaler, cheddar, serrano og trøffelmayo. Med Neuf Fries og aioli

129

Truffle toastie

Butter-fried sourdough, cheeses, serrano, truffle mayo. Fries and aioli

Cæsarsalat

Snittet romaine i cæsardressing med stegte kyllingestrimler, kalkunbacon, cherrytomat og Parmigiano Reggiano i flager

159

Caesar salad

Romaine, fried chicken, turkey bacon, tomato, parmesan

Neuf Wagyu Burger

Wagyu-bøf i briochebolle med romaine, bøftomat, cheddar, syltede og friske rødløg og trøffelmayo. Med Neuf Fries og trøffelmayo til

189

Neuf Wagyu Burger

Wagyu patty, brioche, cheddar, two onions, truffle mayo. With fries

Steak Frites

En rigtig lækker bøf stegt på panden, med aioli og sprøde Neuf Fries med rosmarin, timian og vinegar

275

Steak Frites

A really good pan-fried steak, aioli and Neuf Fries

Byt til greasy fries på enhver hovedret

+15

Swap to greasy fries on any main

TILBEHØR

Neuf Fries

45

Sprøde pommes frites med rosmarin, timian og vinegar — eller helt klassisk, kun med salt

Rosemary, thyme and vinegar — or just salt

Greasy fries

59

Med varm cheddarsauce og sprød kalkunbacon

Warm cheddar sauce and turkey bacon

BØRN

Børnetapas

99

Ølpølser, kyllingespyd, minifrikadeller, pølsehorn, grønne vindruer, nachos — og en mini brownie. Under 12 år

Kids' sharing plate with a mini brownie. Under 12

Vegetarisk: kartoffelpinsa, cæsarsalat uden kylling og bacon, nachos eller ostebræt — sig til, så laver vi om. Til børnene har vi også nachos og is. *Vegetarian options on request.*

DESSERT

Brownie Sundae

75

To lune mini brownies med vaniljeis, flødeskum, hasselnødder og karamelsauce

Warm brownies, vanilla ice cream, caramel

Ostebræt

79

Brie, lagret knasost og emmentaler med figenmarmelade, nøddemix og kiks

Three cheeses with fig jam, nuts and crackers

Is, to kugler · vanilje og jordbær

45

Lemon posset

59

Cremet citrondessert med vanilje og fløde — frisk og syrlig

Fresh, sharp lemon cream

Drikkekort

Alle flasker 249,- · alle glas 59,- · alle cocktails 75,-

DET LEVENDE VINKORT

Alle flasker 249,- · Alle glas 59,-

Vores vinkort lever: bag os gemmer et vinrum sig med rødt, rosé, hvidt, bobler og alkoholfrit — og indholdet skifter hele tiden. Falder du for en flaske, kan du tage den med hjem, hvis der er flere tilbage. Er det den sidste, er den kun din. I tvivl? Vi går gerne med ind og finder den sammen — så står flasken på bordet, og I skænker selv.

Alkoholfri vin og bobler til samme pris.

TO TIMER I VINRUMMET

199,- pr. person

Fri vin, spritz og alkoholfri vin i to timer — rødt, rosé, hvidt, bobler og alle tre spritz. Én servering brød og oliven følger med.

Hele bordet, mindst 2 personer. Vi finder flaskerne sammen og stiller dem på bordet — I skænker selv, og vi skifter dem når de er tomme. Drikker du ikke alkohol, er du med for 99,- med fri alkoholfri vin, bobler og sodavand. Børn under 18 er ikke med.

En time mere 99,- pr. person · Til menu eller hovedret er fadøl også med · Vi siger pænt nej, hvis vi mener det er tid

SPRITZ

Glas 59,- · kande til bordet 249,-

Spritz & Roll

Aperitivo Originale 59 / 249

Den klassiske — bitter, orange og bobler

Limoncello 59 / 249

Citron og bobler, frisk og sød

Hugo 59 / 249

Hyldeblomst, mynte og bobler

COCKTAILS

Alle 75,-

Gin & Tonic 75

Classic Gin, Fever-Tree Indian eller Mediterranean

Gin Hass 75

Classic Gin, mangosirup, lime og Faxe Kondi

Gin Abrikos 75

Classic Gin og abrikossodavand

Rom & Cola 75

Havana Club Especial, cola og lime

Vodka Juice 75

Stoli vodka og frisk appelsinjuice

Irish Coffee 75

Tullamore D.E.W., kaffe, puddersukker og flødeskum

Lumumba 75

Varm kakao med rom og flødeskum

ØL

Royal Classic, fadøl 55

Royal Pilsner, fadøl 55

Birra Moretti 55

Italiensk lager

Lagunitas IPA 59

Amerikansk, humlet

Schiøtz Mørk Mumme 65

Mørk og rund

Royal Classic 0,0% 45

Royal Pilsner 0,0% 45

Anarkist Hazy IPA 0,5% 50

LÆSKEDRIKKE

Pepsi · Pepsi Max · Faxe Kondi 40

Frem danskvand 35

Også med citrus

Frem appelsin · ananas · abrikos 35

Adelhardt øko hindbær & ribs 45

Adelhardt øko hyldeblomst 45

KAKAO

Varm kakao 49

Med eller uden flødeskum

KAFFE & TE

Enkelt / dobbelt

Filterkaffe 25

Refill 20,-

Espresso 20 / 28

Americano 30 / 35

Cortado 30

Cappuccino 35 / 40

Caffe latte 35 / 40

Iskaffe 40

Te 29 / 39 / 59

En kop · lille kande til én · stor kande til to

Sirup i kaffen +7

Vanilje eller karamel

TIL GLASSET

Småt at spise til, uden at bestille mad

Nødder & oliven 49

Kun nødder 45,- · kun oliven 35,-

Brød & smør 45

Surdejsbaguette og surdejsbrød med Læsø-smør

Ostebræt 79

Brie, lagret knasost og emmentaler med figenmarmelade

Nachos, lille 49

Med kyllingestrimler 65,-

Det Store Bord

Fra 8 personer — alt kommer på fadene. Samme priser som i bistroen: 299,- for maden, 199,- for ad libitum

FAMILY STYLE · FRA 8 PERSONER · BORDET I TRE TIMER

299,- PR. PERSON

Bobler til alle, så snart selskabet sidder ned

Også alkoholfri, så ingen står udenfor

På bordet: brød & smør, nødder og oliven

Fadene: serrano, chorizo og fennikelsalami, fire slags ost, oliven, cornichons, syltede rødløg, grønne vindruer, figner og figenmarmelade, aioli og tomatpesto, mørk stenovnsbaguette

Fra ovnen: alle tre pinsaer skåret op til deling, og cæsarsalat i skåle

Sødt på bordet: Brownie Sundae og ostebræt — og stempelkander kaffe og kander te

Maden, med bobler og stempelkande · ét valg for hele bordet, så alt kommer samtidig · bordet er jeres i tre timer

TILVALG · PR. PERSON

Ad libitum til hele selskabet: fri vin, fadøl, spritz og alkoholfri vin i 2 timer

+199

Drikker du ikke alkohol: fri alkoholfri vin, bobler og sodavand i 2 timer

+99

Én time mere med ad libitum

+99

Steak Frites skåret op til bordet

+99

HVOR MANGE ER I?

2–7	Spis fra kortet, eller tag Neuf Menu til 299,-. Ad libitum kan købes til — for hele bordet.
8–11	Det Store Bord anbefales. Vil I hellere vælge hver for sig, går det også.
12 og op	Det Store Bord eller Neuf Menu — ét fælles valg for bordet.
25 og op	Depositum, og endeligt antal senest tre dage før.
32 og op	I har reelt hele lokalet. Spørg om lukket selskab.

Fra 12 personer kan køkkenet ikke nå fri à la carte — så kommer maden ikke samtidig

VINEN TIL SELSKABET

Alle flasker 249,-

Vil I hellere vælge vinen selv end tage ad libitum, koster hver flaske det samme — uanset hvad I tager ned af hylden. Til et selskab betyder det at ingen skal sidde og kigge på priser, og at værten ikke skal styre nogen. Vi finder flaskerne sammen med værten og stiller dem på bordene — gæsterne skænker selv.

Alle glas 59,- · alkoholfri vin og bobler til samme pris · unge under 18 spiser med til 299,- men er ikke med i drikkepakken

SÅDAN GÅR AFTENEN

I ankommer og får bobler i hånden. Brød, nødder og oliven står på bordet. Efter et kvarter kommer fadene, og når de er ved at være tomme, kommer pinsaerne fra ovnen sammen med salaten. Til sidst sødt, og stempelkander og tekander på bordet. Bordet er jeres i tre timer — vælger I ad libitum, finder vi flaskerne sammen, og de står på bordet i to timer fra første glas.

PRAKTISK

Pladser	Op til 40 gæster. Hele lokalet kan lejes.
Tid	Bordet er jeres i tre timer. Flere timer kan købes til.
Bestilling	Ring til os. Vi skal helst vide det et par dage før, men spørg altid.
Betaling	Én regning til selskabet, eller hver for sig. Sig til inden.
Allergi	Giv besked ved bestilling, så laver vi om på fadene.
Børn	Børnetapas 99,- til gæster under 12 år.

OM BISTRO NEUF

Bistro Neuf er mad & vinbar i Aabenraa. Køkkenet laver småt til vinen, fade til at dele, pinsa og en rigtig bøv.

Vinen finder vi sammen i vinrummet, hvor alle flasker koster det samme, og så står den på bordet. Det gør et selskab enkelt: ingen skal regne, og ingen skal vælge efter pris.

Sig til hvis selskabet vil have noget særligt — vi kigger på det

RING OG BOOK

Rebekka, restaurantchef · +45 20 97 06 10 · kontakt@bistroneuf.dk · bistroen +45 93 90 07 67

Storetorv 9, 6200 Aabenraa · ons–tors 17–22 · fre–lør 17–23 · søn–tirs lukket