



Vendia Take Away

Fransk tradition
Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

Røget laks, rygeost, vagnetlæg, purløg, radiser 95,-

"Salat Gourmand" Hummer, kammusling, foie gras 130,-

"Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk og ost 135,-

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 135,-

Varme franske

"Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 95,-

"Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 130,-

Søde franske/oste

"Gateau Marcel" fransk chokoladekage 65,-

Selection de fromage" 5 europæiske oste m garniture 85,-

Dansk inspiration
Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

Smørrebrød- Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 55,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 75,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Roastbeef, Pickles, løg og peberrod 55,-

Smørrebrød - Klassisk Tatar – klassisk garniture 65,-

Varme danske

Oksebøf med bløde løg, skysauce, surt kartofler 155,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 135,-

Søde danske

Hjemmelavede chokolader 45,-

Årstidens trifli - facon Vendia 45,-

Dagens varme ret hver dag kun 85,-
(Special tilbud hver torsdag kun 70,-)

Tilkøb

Fritter som tilkøb med to slags mayo 45,-

Let grøn salat med vinaigrette 30,-

Vendia Brød lys/ Mørk 1 stk. 40,-

2 l Vendia øl 120,- (Flasken koster 80)

Vendia øl i flaske 50- cl. 30,-

Take Away laves fra 11.30 til 21.30
Ring 98922229 for bestilling