

# Vendia Take Away

## Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

### Kolde franske

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

"Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejlæg 115,-

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

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 145,-

### Varme franske

"Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 95

"Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 135,-

### Søde franske/oste

"Gateau Marcel" fransk chokoladecake 55,-

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

## Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

### Kolde danske

Smørrebrød- Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 65,-  
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 80,-  
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Hamburgerryg, sommersalat og surt 65,-

Smørrebrød - Klassisk Tatar – klassisk garniture 70,-

### Varme danske

Oksebøf af filet, bløde løg, skysauce, surt kartofler 165,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 135,-

### Søde danske

Hjemmelavede chokolader 55,-

Årstidens trifli - facon Vendia 55,-

## 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