



## Vendia Take Away

### Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

#### Kolde franske

Røget laks, rygeost, vagtelæg, 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 chokoladekage 65,-

"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 med 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 onsdag 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. 35,-

Take Away laves fra 11.30 til 21.30

Ring 98922229 for bestilling