

Vendia Take Away

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

Røget laks, rygeost, vagtelæg, purløg, radiser 120,-

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

"Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk og ost 155,-

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 150,-

Varme franske

"Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 110,-

"Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 165,-

Søde franske/oste

"Gateau Marcel" fransk chokoladecake 75,-

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

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

Smørrebrød- Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 70,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 90,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød – Roastbeef, løg, urteremo og peberrod 70,-

Smørrebrød - Klassisk Tatar – klassisk garniture 70,-

Varme danske

Oksebøf af filet, bløde løg, skysauce, surt kartofler 175,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 145,-

Søde danske

Hjemmelavede chokolader 3 stk. 45,-

Årstidens trifli - facon Vendia 65,-

10 stk. uspecificeret smørrebrød kun 550,-

Tilkøb

Fritter som tilkøb med to slags mayo 45,-

Østers med citron og vinaigrette

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