

Vendia Take Away

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 135,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 130,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk og ost 175,-
- "Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 165,-

Varme franske

- "Omelet Paysanne" – Kartoffel, løg skinke 115,-
- "Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 185,-

Søde franske/oste

- "Gateau Marcel" fransk chokoladekage 85,-
- Selection de fromage" 3 europæiske oste m garniture 95,-

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

- Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, pocheret æg 105,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rødspættefilet med rejer, citronmayo 95,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt skind, endive, surt 85,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar – klassisk garniture 85,-

Varme danske

- Oksebøf af filet, bløde løg, skysauce, surt kartofler 215,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 165,-

Søde danske

- Hjemmelavede chokolader 3 stk. 50,-
- Årstidens trifli - facon Vendia 75,-

10 stk. uspecificeret smørrebrød kun 550,-

Tilkøb

- Fritter som tilkøb med to slags mayo 50,-
Østers med citron og vinaigrette 45,-
Let grøn salat med vinaigrette 35,-
Vendia Brød lys/ Mørk 1 stk. 45,-
2 l Vendia øl 150,- (Flasken koster 100)
Vendia øl i flaske 50- cl. 35,-

Take away laves fra 11.30 til 21.30
Ring 98922229 for bestilling