

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 chokoladecake 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, surt 85,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Klassisk Tatar – klassisk garniture 85,-

Varme danske

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 165,-

Bøf af okse med løg, svampe, pebersauce 225,-

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