

# JOHN&WOO

## BRUNCH

SERVERES FRA TIL KL. 14.00

### JOHN'S BRUNCHANRETNING 189,-

Egg Benedict / Veggie Benedict  
Grillede grønne asparges med bacon og trøffelmayo  
Avocodomash med røget paprika og tomat  
Kyllinge-nugget med chilimayo  
Frukt og hjemmebagt brød og smør

### WOO'S BRUNCHANRETNING 189,-

Egg Benedict / Veggie Benedict,  
Avocodomash med røget paprika og tomat,  
Paneret brie de meaux med solbærmarmelade  
Lun græskar/piment-suppe med creme fraiche  
Frukt og hjemmebagt brød og smør

### SIDES

#### Røræg med bacon og tomat 55,-

Serveret med brød og smør

#### Tomatsalat 55,-

Med citronolie, oliven og frisk mozzarella

#### Grillede Brocolini 65,-

Med vesterhavssost og citronolie

#### Hummus 45,-

Med olivenolie og brød

#### Trøffelritter 55,-

Med trøffelmayo

#### Parmesanritter 55,-

Med Chilimayo

### SØDT & OST

#### Dagens Kage 65,-

#### Kaffe&Kage 95,-

Filter kaffe eller te

#### Cremé Brulée french toast 65,-

Med bananmascarpone

#### Camembert Frites 65,-

Med solbærsylt og ristet brød

#### Croissant 28,-

#### Petit Four

1 stk. 28,- / 3 stks. 75,- 10 stks. 225,-

### - BRUNCH DRINKS -

Mimosa	85,-
Bloody Mary	99,-
Friskpresset appelsinjuice	45,-/65,-
Koldpresset Æblemost	45,-/65,-
Friskpresse Rød multijuice	45,-/65,-
Rødbede, æble, ingefær og citrus	

## FROKOST

SERVERES FRA 11.30 - 16.00

### SMØRREBRØD

1 stk. 99,- 2 stks. 189,- 3 stks. 265,-

#### Paneret rødspættefilet (+10,-)

Med remoulade, citron og dild

#### Æg & håndpillede rejer

Med citronmayo, citron og dild

#### Avocado

Med smilende æg og røget paprika

#### Roastbeef

Med remoulade, ristede løg og syltet agurker

#### Marineret sild

Med creme fraise, agurk, æble og dild

### FROKOSTPLATTE 265,-

#### Marineret sild

Med æg og løg

#### Paneret rødspættefilet

Med remoulade og citron

#### Æg & Håndpillede Rejer

Med citronmayo og dild

#### Roastbeef

Med remoulade, ristede løg og syltet agurk

#### Ost og kiks

Serveret med hjemmebagt brød og smør

### KLASSIKERNE

#### JOHN&WOO Burger\*\* 175,-

Ost, bacon, chilimayo, syltede rødløg, syltede agurker, tomat og fritter

Tilkøb spejlæg: +15,-

#### Vegetarburger\*\* 175,-

Vegetarbof af rødbede og svampe, ost, chilimayo, syltede rødløg, syltede agurker, tomat og fritter

Tilkøb spejlæg: + 15,-

#### Moules Frites 195,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fritter og aioli

#### Croque Madame 165,-

Luksustoast med gryereost, honningskinke og trøffelbechamel på hjemmebagt brød med spejlæg og salat

#### Tatar Frites 165,-

Rørt oksetatar, trøffelmayo, vesterhavssost og fritter med chilimayo

#### Vegansk Risotto. 185,-

Med asparges, bøgehatte, gulerødder, forårsløg og vegansk ost

#### Cæsar Salat 155,-

Kylling, hjertesalat, croutoner, cæsardressing og bacon

\*\**(Glutenfri bolle +10,-)*

Spørg tjeneren for allergener -

\*Fødevarestyrelsen anbefaler kødet stegt til minimum 75 grader, men vi steger som udgangspunkt vores kød ved til ca. 55-57 grader medmindre I ønsker andet.

ENGLISH  
**JOHN&WOO**

**BRUNCH**

SERVED UNTIL 14.00

**JOHN'S BRUNCH PLATE 189,-**

*Egg Benedict / Veggie Benedict  
Grilled green asparagus with bacon and truffle mayo  
Avocado mash with smoked paprika and tomato  
Chicken nugget with chili mayo  
Fruit and homemade bread*

**WOO'S BRUNCH PLATE 189,-**

*Egg Benedict / Veggie Benedict,  
Avocado mash with smoked paprika and tomato  
Breaded brie de meaux with blackberry marmelade  
Pumpkin/piment soup with creme fraiche  
Fruit and homemade bread*

**SIDES**

**Scrambled eggs with bacon and tomato 55,-**

*Served with bread and butter*

**Tomato salad 55,-**

*with lemon oil, olives and fresh mozzarella*

**Grilled Brocolini 65,-**

*With danish parmesan*

**Hummus 45,-**

*With olive oil and bread*

**Truffle fries 55,-**

*With truffle mayo*

**Parmesan fries 55,-**

*With chili mayo*

**SWEET & CHEESE**

**Today's Cake 65,-**

**Coffee & Cake 95,-**

*Filter coffee or tea*

**Cremé Brulée french toast 55,-**

*With Banana mascarpone*

**Camembert Frites 55,-**

*With black current marmelade and toasted bread*

**Croissant 28,-**

**Petit Four**

*1 pcs. 28,- / 3 pcs. 75,- 10 pcs. 225,-*

**- BRUNCH DRINKS -**

**Mimosa 85,-**

**Bloody Mary 99,-**

**Orange juice 45,-/65,-**

**Apple juice 45,-/65,-**

**Red multi juice 45,-/65,-**

*Beetroot, apple, lemon, ginger*

**LUNCH**

SERVED FROM 11.30 - 16.00

**OPEN SANDWICHES**

**1 pcs. 99,- 2 pcs. 189,- 3 pcs. 265,-**

**Breaded Plaice (+10,-)**

*With remoulade, lemon and dill*

**Egg & Shrimps**

*With lemon mayo, lemon and dill*

**Avocado**

*With smiling egg and smoked paprika*

**Roastbeef**

*With remoulade, fried onion and pickled cucumber*

**Marinated Herring**

*With creme fraise, cucumber, apple and dill*

**LUNCH PLATE 265,-**

**Marinated Herring**

*With egg and onion*

**Breaded Plaice**

*With remoulade, lemon and dill*

**Egg & Shrimps**

*With lemon mayo, lemon and dill*

**Roastbeef**

*With remoulade, fried onion and pickled cucumber*

**Cheese and crackers**

*Served with bread and butter*

**THE CLASSISCS**

**JOHN&WOO Burger\*\* 175,-**

*Cheese, bacon, chili mayo, pickled red onions, pickled cucumber, tomato and fries*

**Add on fried egg: +15,-**

**Veggie burger\*\* 175,-**

*Beetroot and mushroom beef, cheese, chili mayo, pickled red onions, pickled cucumber, tomato and fries*

**Add on fried egg: + 15,-**

**Moules Frites 195,-**

*White wine steamed mussels with fries and aioli*

**Croque Madame 165,-**

*Luxury toast with gryére cheese, ham, truffle bechamel, fried egg and salad*

**Tatar Frites 165,-**

*Creamy beef tatar, truffle mayo, danish parmesan and fries with chili mayo*

**Vegan Risotto 185,-**

*With asparagus, beech mushrooms, carrots, spring onions and vegan cheese*

**Caesar Salad 155,-**

*Chicken, croutons, caesar dressing, and bacon*

**\*\* (Gluten free bun +10,-)**

Kindly ask or inform the waiter for allergens

\*The food authority recommends the meat fried at a minimum of 75 degrees, but we always recommend the meat fried 'medium' at a temperature of 55-57 degrees unless other is noticed.