

# JOHN&WOO

## 3-RETTERS MENU: 395,-

DET LETTE VALG - TIL EN SÆRLIG GOD PRIS!  
(MIN. 2 PERSONER)

### DAMPEDE ASPARGES

HVIDE OG GRØNNE ASPARGES - HOLLANDAISE

TILKØB: HÅNDPILLEDE REJER + 25,-

### KALVESTEG FAMILYSTYLE

BEARNAISE - SÆSONENS GRØNT - POMMES RISSOLES

### KOLD RABARBERCONSUMÉ

MED HINDBÆR-SEMIFREDDO - VANILJE CRUMBLE

TILPASSET VINMENU: + 250,-

## HELE PAKKEN

SKAL BESTILLES AF HELE BORDET  
(BØRN UNDTAGET)

### VELKOMSTDRINK

SPUMANTE / HYLDEBLOMST

### 3-RETTERS MENU

DET LETTE VALG!

VINMENU

INKL. VAND M./U. BRUS

KAFFE/TE

INKL. 1 PETIT FOUR

PRIS PR. PERSON 750,-

## SNACKS

### LUFTTØRRET SKINKE 95,-

SERVERET MED OLIVENOLIE OG BRØD

### HUMMUS 45,-

SERVERET MED BRØD OG GRØNKÅLSCHIPS

### SARDINER 75,-

SERVERET MED BRØD

### OLIVEN 55,-

## FORRETTER

### DAMPEDE ASPARGES 110,-

HVIDE OG GRØNNE ASPARGES - HOLLANDAISE

TILKØB: HÅNDPILLEDE REJER + 25,-

### LYNSTEGT TUN 125,-

SESAM - FRISKE URTER - RAMSLØGSMAYO

### PANERET KAMMUSLING 125,-

ROMESCO - FRISKE URTER

### RØRT OKSETATAR 125,-

TRØFFELMAYO - VESTERHAVSOST - FRISKE URTER

## HOVEDRETTER

### KALVESTEG FAMILYSTYLE\*

MIN. 2 PERSONER

BEARNAISE - SÆSONENS GRØNT - POMMES RISSOLES

PRIS PR. PERSON: 265,-

### PIGHVAR 335,-

FILET AF PIGHVAR - SAFRANSAUCE MED KAPERS - ASPARGES - SMÅ KARTOTOFLE - GRILLET CITRON

### STEAK BEARNAISE\* 325,-

OKSE-RIBEYE FRA URUGUAY - BEARNAISE - FRITTER

### LANGTIDSSTEGT PERLEHØNE 285,-

KARTOFFELMOS - GRØNNE ASPARGES - PEBERSAUCE

### VEGANSK RISOTTO 195,-

SÆSONENS GRØNSAGER - VEGANSK OST

TILKØB: SKIVER AF KALV + 65,-

### CREMET SKALDYRSPASTA 225,-

NDUJA-SAUCE - HVIDVIN - TOMATER - TIGERREJER - MUSLINGER

### MOULES FRITES 210,-

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER - CREMET MUSLINGESAUCE - FRISKE URTER - FRITTER - RAMSLØGSMAYO

### JOHN&WOO BURGER\*\* 185,-

OST - BACON - SYLTEDE RØDLØG - SYLTEDE AGURKER - TOMAT - FRITTER - CHILIMAYO

TILKØB: BEARNAISE + 15,-

### VEGETARBURGER\*\* 185,-

VEGETARBØF AF RØDBEDER OG SVAMPE - OST - SYLTEDE RØDLØG - SYLTEDE AGURKER - TOMAT - FRITTER - CHILIMAYO

TILKØB: BEARNAISE +15,-

\*\* (GLUTENFRI BOLLE +15,-)

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE 99,-

MED MANGOSORBET

### MILLE FEUILLE 99,-

CREME PATISSIERE - HINDBÆR-COULIS - FRISK FRUGT

### KOLD RABARBERCONSUMÉ 99,-

MED HINDBÆR-SEMIFREDDO - VANILJE CRUMBLE

### PETIT FOUR

1 STK. 28,- / 3 STK. 75,- / 10 STK. 225,-

## - SIDES -

### TOMAT/MOZZARELLA SALAT 65,-

MED BASILIKUM

### GRILLEDE GRØNNE ASPARGES 65,-

MED VESTERHAVSOST

### TRØFFELFRITTER 65,-

MED TRØFFELMAYO

### PARMESANFRITTER 65,-

MED CHILIMAYO

### FRITTER 55,-

MED CHILIMAYO

Spørg tjeneren for allergener

\*Fødevarerstyrelsen anbefaler kødet stegt til minimum 75 grader, men vi steger som udgangspunkt vores kød 'medium' ved en kernetemperatur på ca. 55-57 grader medmindre andet ønskes.

ENGLISH  
**JOHN&WOO**

**3-COURSE MENU: 395,-**

THE EASY CHOISE - AT A SPECIAL GOOD PRICE!  
MIN. 2 PERSONS

**STEAMED ASPARAGUS**

WHITE AND GREEN ASPARAGUS - HOLLANDAISE  
ADD ON: SHRIMPS + 25,-

**VEAL ROAST FAMILY STYLE**

BEARNAISE - SEASONAL VEGETABLES - POMMES RISSELES

**COLD RHUBARB CONSUMÉ**

RASPBERRY SEMIFREDDO - VANILLA CRUMBLE

**PAIRED VINE MENU: + 250,-**

**THE WHOLE PACKAGE**

NEEDS TO BE ORDERED FROM THE WHOLE TABLE  
(KIDS EXCEPTED)

**APERITIF**

SPUMANTE / ELDERFLOWER

**3-COURSE MENU**

THE EASY CHOISE!

**WINE MENU**

INCL. FILTERED WATER STILL/SPARKLING

**COFFEE/TEA**

INCL. 1 PETIT FOUR

**PRICE PER PERSON 750,-**

**SNACKS**

**DRY-CURED HAM 95,-**

SERVED WITH OLIVE OIL AND BREAD

**HUMMUS 45,-**

SERVED WITH BREAD

**SARDINES 75,-**

SERVED WITH BREAD

**OLIVES 55,-**

**STARTERS**

**STEAMED ASPARAGUS 110,-**

WHITE AND GREEN ASPARAGUS - HOLLANDAISE  
ADD ON: SHRIMPS + 25,-

**SEARED TUNA 125,-**

SESAME - FRESH HERBS - WILD GARLIC MAYO

**BREADED SCALLOPS 125,-**

ROMESCO - FRESH HERBS

**CREAMY BEEF TATAR 125,-**

TRUFFLE MAYO - VESTERHAVS CHEESE - FRESH HERBS

**- SIDES -**

**TOMATO/MOZZARELLA SALAD 65,-**

WITH BASIL

**GRILLED GREEN ASPARAGUS 65,-**

WITH VESTERHAV CHEESE

**TRUFFLE FRIES 65,-**

WITH TRUFFLE MAYO

**PARMESAN FRIES 65,-**

WITH CHILI MAYO

**FRIES 55,-**

WITH CHILI MAYO

**MAIN COURSES**

**VEAL ROAST FAMILY STYLE\***

MIN. 2 PERSONS

BEARNAISE - SEASONAL VEGETABLES - POMMES RISSELES

**PRICE PER PERSON: 265,-**

**TURBOT 335,-**

FILET OF TURBOT - SAFFRON SAUCE WITH CAPERS - ASPARAGUS -  
POTATOES - GRILLED LEMON

**STEAK BEARNAISE\* 325,-**

RIBEYE FROM URUGUAY - BEARNAISE - FRIES

**LONG-ROASTED GUINEA FOWL 285,-**

MASHED POTATOES - GREEN ASPARAGUS - PEPPER SAUCE

**VEGAN RISOTTO 195,-**

SEASONAL VEGETABLES - VEGAN CHEESE  
ADD ON: SLICES OF VEAL + 65,-

**CREAMY SHELLFISH PASTA 225,-**

NDUJA SAUCE - WHITE WINE - TOMATO - TIGER PRAWNS - MUSSELS

**MOULES FRITES 210,-**

WHITE WINE STEAMED MUSSELS - CREAMY MUSSEL SAUCE,  
FRESH HERBS - FRIES AND WILD GARLIC MAYO

**JOHN&WOO BURGER\*\* 185,-**

CHEESE, BACON - CHILI MAYO - PICKLED RED ONIONS -  
PICKLED CUCUMBER - TOMATO - FRIES  
ADD ON: BEARNAISE: +15,-

**VEGGIE BURGER\*\* 185,-**

BEETROOT AND MUSHROOM BEEF - CHEESE - CHILI MAYO -  
PICKLED RED ONIONS - PICKLED CUCUMBER - TOMATO - FRIES  
ADD ON: BEARNAISE + 15,-

\*\* (GLUTEN FREE BUN +15,-)

**DESSERTS**

**CRÈME BRÛLÉE 99,-**

WITH MANGO SORBET

**MILLE FEUILLE 99,-**

CREME PATISSIERE - RASPBERRY COULIS - FRESH FRUIT

**COLD RHUBARB CONSUMÉ 99,-**

RASPBERRY SEMIFREDDO - VANILLA CRUMBLE

**PETIT FOUR**

1 PCS. 28,- / 3 PCS. 75,- / 10 PCS. 225,-

Spørg tjeneren for allergener

\*Fødevarerstyrelsen anbefaler kødet stegt til minimum 75 grader, men vi steger som udgangspunkt vores kød 'medium'  
ved en kernetemperatur på ca. 55-57 grader medmindre andet ønskes.