VON LÜGENHALS
KAISERLICH PRIVILEGIERTES GASTHAUS · GEGRÜNDET 1626

AFTEN: BESTILLING FRA KL. 17 | VELKOMMEN TIL EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE | WWW.VONLUGENHALS.DK

VINTERRETTER

JORDSKOKKESUPPE 185
Sprøde jordskokkechips og grøn olie

RIMET KULMULEFILET 185
Marineret grønkål og peberrodsskum

TATAR VON LÜGENHALS 215
Lavet på okseinderlår med chips, syltede rødløg, bagte tomater, kapersbær og kuvertbrød

Tilkøb fritter og aioli **+45**

OKSECARPACCIO 215
Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugtchips, revet ost og kuvertbrød

LAKS WELLINGTON 245
Laks bagt i butterdej med tomat og hummer-sauce

AND 245
Confiteret and med glaserede rødbeder på smørristet briochebrød

KEJSERENS STEAK 315
Oksefilet med fritter og revet ost samt sauce Bearnaise

OSTETALLERKEN 148
4 slags oste med sødt og sprødt.

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS 135
Bærkompot, kagecrumble og karamel

MANDELIS 135
Isomalt og appelsinsorbet

EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE



KEJSERENS STEAK

Oksefilet med fritter og revet ost samt sauce Bearnaise.

315

LIDT EKSTRA TIL SÆSONMENUEN

I FORTJENER DET!

BOBLER
Et glas bobler og én valgfri snack

130

COCKTAIL
Von Lügenhals cocktail

95

VON LÜGENHALS
KAISERLICH PRIVILEGIERTES GASTHAUS · GEGRÜNDET 1626

AFTEN: BESTILLING FRA KL. 17 | VELKOMMEN TIL EN KEJSERLIG SMAGSOPLEVELSE | WWW.VONLUGENHALS.DK

SÆSON MENU

3 RETTERS MENU

OKSECARPACCIO
Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugtchips, revet ost og og kuvertbrød

LAKS WELLINGTON
Laks bagt i butterdej med tomat og hummersauce

MANDELIS
Isomalt og appelsinsorbet

3 RETTER >>> 465

4 RETTERS MENU

JORDSKOKKESUPPE
Sprøde jordskokkechips og grøn olie

RIMET KULMULEFILET
Marineret grønkål og peberrodsskum

ANDELÅR
Portvinsconfiteret andelår med glaseret rødbede på smørristet briochebrød

MANDELIS
Isomalt og appelsinsorbet

4 RETTER >>> 500



Karl Von Lügenhals- hemmelige skattekammer

UDVALGTE VINE

Vita Vivet Cava Brut Organic Jan Vidal Penedè
GLAS 125 ***FLASKE 450***

Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2024
GLAS 115 ***FLASKE 455***

Luc Pirlet - Chardonnay - Reserve
GLAS 115 ***FLASKE 485***

Sancerre AOC 2021 Le Tournebride Vincent Gaudry Loire
GLAS 135 ***FLASKE 515***

Chateau Meyre Cru Bourgeois Superieur 2019 Haut-Medoc AOC. Bordeaux
GLAS 135 ***FLASKE 515***

Ch. de la Commanderie - Lalande de Pomerol
GLAS 145 ***FLASKE 575***

Annabella Pinot Noir - Russian River Valley
GLAS 155 ***FLASKE 595***

Chateau Dudon Sauternes AOC 2019
GLAS 135 ***FLASKE 495***

BOBLER
Et glas bobler og én valgfri snack

130

DEL VED BORDET

FÆLLES SPISNING FOR HELE BORDET

Delemenuen er til jer, der gerne vil dele oplevelsen omkring bordet.
Vi serverer 5 retter, som I sammen kan smage jer igennem.

Velbekomme!

DELE MENU – MIN. 2 PERSONER

1. SERVERING
JORDSKOKKESUPPE
Sprøde jordskokkechips og grøn olie

RIMET KULMULEFILET
Marineret grønkål og peberrodsskum

OKSECARPACCIO
Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugtchips og revet ost

2. SERVERING
ANDELÅR
Portvinsconfiteret andelår med glaseret rødbede på smørristet briochebrød

3. SERVERING
DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS
Bærkompot, kagecrumble og karamel

PR. PERSON 465
5 RETTER