

# MENUKORT

## AFTEN

Franske klassikere & sæsonens favoritter.

- Salade Lyonnaise – Grøn salat med smilende æg, tranebær, croutoner & sennepsvinaigrette.....

95,-
- Linguini ala Vongole – Pasta med hjertemuslinger, smør, hvidvin og persille.....

145,-
- Pasta Rigatoni – Sauce på hvidvin og solmodne tomater med revet pecorino og oliven olie.....

135,-
- (Tilkøb oksekød +45 kr.)
- Moules Frites – Blåmuslinger dampet i hvidvin med sprøde pommes.....

185,-
- Lapin au vin blanc – Grydestegt kanin i hvidvin og dijon sennep, med sæsonens grøntsager & vores surdejsbrød.....

195,-
- Steak Frites – Steak af okse Teres major, sprøde pommes & maître d'hôtel-smør.....

275,-
- Steak au poivre – Klassisk peberbøf skåret okse Teres major med sprøde pommes & madagaskarsauce.....

285,-
- Rørt tatar – Spæde salater & neuf fritter.....

185,-
- Flammkuchen – Sprød alsacisk klassiker

m/ Rygeost, kartofler & purløg..... 110,-

m/ Bacon, rødløg & timian..... 125,-

m/ Spicy med husets charcuteri..... 145,-

## DESSERT

En sød afslutning eller lidt ost til vinen.

- Pistacieis – m/ med ristede pistacienødder, olivenolie & flagesalt.....

85,-
- Clafoutis – m/ sæsonens bær.....

85,-
- Chokoladefondant – m/ solbørsorbet.....

90,-
- Profiteroles – m/ vaniljeis & varm chokoladesauce.....

95,-
- Oste fra nær og fjern – m/ sprødt & garniture.....

95,-

## SNACKS

Små bidder til at dele – eller nyde ved siden af et glas vin eller bobler.

- Neuf's Surdejsbrød – m/ Pisket smør & olivenolie.....

45,-
- Nødder & oliven – m/ 2 slags nødder & 1 slags oliven.....

50,-
- Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-  
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-

## SIDES

Perfekte som tilbehør eller småretter til deling.

- Neuf pommes – m/ eddike dust og krydderurter.....

45,-
- Pommes – m/ Chili.....

45,-
- Pommes – m/ Salt.....

45,-
- Pommes – m/ Parmesan.....

50,-
- Pommes – m/ Trøffel salt.....

50,-
- (Tilkøb friskrevet trøffel +15 kr.)
- Kartoffel croquettes – m/ Raclette ost.....

55,-
- Grøn salat – m/ Croutoner og senneps vinaigrette.....

45,-
- Haricots verts.....

45,-
- Ratatouille – Fransk klassiker med sæsonens grøntsager.....

50,-

## SAUCER

Hjemmelavede saucer, perfekt til dyppelse til pommes eller grønt

- Trøffelmayo.....

20,-
- Madagaskarsauce.....

45,-
- Sauce Béarnaise.....

45,-

Du kan altid henvende dig til tjeneren med hensyn til allergener eller andet

# DRIKKELSE



BISTRO NEUF

mad & vinbar

Neuf Spritz  
eller  
Lemoncello

49,-

## ØL

|                                               | Pris |
|-----------------------------------------------|------|
| Birra Moretti - Italiensk Pilsner (33CL)..... | 54,- |
| Lagunitas - Spansk IPA (33CL).....            | 59,- |
| Schiøtz Mørk Mumme (44CL).....                | 65,- |
| <b>Alkoholfri</b>                             |      |
| Royal Pilsner (0,0%).....                     | 45,- |
| Royal Classic (0,0%).....                     | 45,- |
| Anarkist Hazy IPA (0,5%).....                 | 50,- |

## MOST/SAFT

|                                          | Pris |
|------------------------------------------|------|
| Adelhardt Øko Hyldeblomst (27,5 cl)..... | 45,- |
| Adelhardt Øko Hindbær/Ribs (27,5CL)..... | 45,- |

## LÆSKEDRIKKE

(0,25 CL)

|                              | Pris |
|------------------------------|------|
| Pepsi.....                   | 40,- |
| Pepsi Max.....               | 40,- |
| Faxe Kondi.....              | 40,- |
| Frem Ananas.....             | 35,- |
| Frem Abrikos.....            | 35,- |
| Frem Appelsin.....           | 35,- |
| Frem Danskvand.....          | 35,- |
| Frem Danskvand m/Citrus..... | 35,- |

## TE & KAFFE

(SPØRG TJENER FOR AT SE TE UDVALGET)

|                                          | Pris |
|------------------------------------------|------|
| En lille kande te (1 person).....        | 39,- |
| En stor kande te (2 personer).....       | 59,- |
| En lille kande kaffe - french press..... | 39,- |
| En stor kande kaffe - french press.....  | 59,- |

# MENUKORT



**BISTRO NEUF**  
mad & vinbar

## FROKOST

Lette klassikere og delikate bistro favoritter.

**Salade Lyonnaise** – Grøn salat med smilende æg, tranebær, croutoner & sennepsvinaigrette..... 95,-

**Avocado lameller på surdejsbrød** – Med smilende æg, piment d'espelette & olivenolie..... 95,-

**Croque Monsieur** – Fransk toast gratineret til perfektion – Med skinke, gruyere & comté..... 125,-  
(Tilkøb smilende æg +15 kr.)

**Omelet** – Med sæsonens svampe, surdejsbrød & marineret feldsalat..... 135,-

**Linguini ala Vongole** – Pasta med hjertemuslinger, smør, hvidvin og persille..... 145,-

**Pasta Rigatoni** – Sauce på hvidvin og solmodne tomater med revet pecorino og oliven olie..... 135,-  
(Tilkøb oksekød 45 kr.)

**Rørt tatar** – Spæde salater & neuf fritter..... 185,-

**Flammkuchen** – Sprød alsacisk klassiker  
m/ Rygeost, kartofler & purløg..... 110,-  
m/ Bacon, rødløg & timian..... 125,-  
m/ Spicy med husets charcuteri..... 145,-

**Steak Frites** – Steak af okse Teres major med sprøde pommes & maitre d'hôtel-smør..... 275,-

## SNACKS

Små bidder til at dele – eller nyde ved siden af et glas vin eller bobler.

**Neuf's Surdejsbrød** – m/ Pisket smør & olivenolie..... 45,-

**Nødder & oliven** – m/ 2 slags nødder & 1 slags oliven..... 50,-

**Charcuteribræt** – Udvalgte 3 pølser: 105,-  
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-

## SIDES

Perfekte som tilbehør eller småretter til deling.

**Neuf pommes** – m/ eddike dust og krydderurter..... 45,-

**Pommes** – m/ Chili..... 45,-

**Pommes** – m/ Salt..... 45,-

**Pommes** – m/ Parmesan..... 50,-

**Pommes** – m/ Trøffel salt..... 50,-

(Tilkøb friskrevet trøffel +15 kr.)

**Grøn salat** – m/ Croutoner og senneps vinaigrette..... 45,-

**Haricots verts**..... 45,-

**Ratatouille** – Fransk klassiker med sæsonens grøntsager..... 50,-

## SØNDAGSBRUNCH

(SERVERES KUN SØNDAG 10-13:00 I STEDET FOR FROKOSTMENU)

### KOKKENS FAVORITTER I SÆSON!

Små, nøje udvalgte lækkerier samlet på én tallerken – det sprøde, det salte og det søde.

Inkl. kaffe/te og et glas juice.

Serveres med et glas bobler **285,-** (225,- uden bobler)  
(Børn u. 12 år er halvpris)

## SAUCER

Hjemmelavede saucer, perfekt til dyppelse til pommes eller grønt

**Trøffelmayo**..... 20,-

**Madagaskarsauce**..... 45,-

**Sauce Béarnaise**..... 45,-

Du kan altid henvende dig til tjeneren med hensyn til allergener eller andet



# JULEFROKOST/JULEMENU PÅ NEUF 2025

## Forret

Røget laks marineret i rødbede, timian og citron på ristet brioche, med peberrodscreme og syltede græskar.

## Mellemret

Rösti m/ røget andebryst, portvinsmarineret tranebær og sprød grønkål.

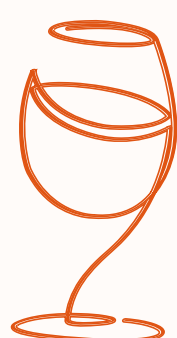
## Hovedret

Gløgg glaseret svinebryst, på knuste rodfrugter, braiseret julesalat og friteret salvie.

## Dessert

Krydret julekage m/ chokolade-garnache med syltet appelsin og juleknas.

Inkl. ad.libitum vin under maden Kr. 495,-



Vores udvalg af vin er skræddersyet til vores nuværende menu. Vinkortet er under opbygning.



MOUSSERENDE

|                                                                          | Pris pr glas | Pris pr flaske |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Domaine Lafage Lafabuleuse 2022.....                                     | 65,-         | 225,-          |
| Domaine Paul Nicolle Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut..... | 95,-         | 325,-          |
| Champagne Baudouin Brut Selection.....                                   | 135,-        | 475,-          |
| Auguste Lavoisier Blanc De Blancs 1er Cru.....                           | 155,-        | 575,-          |
| EPC Blanc Rosé Champagne.....                                            | 175,-        | 625,-          |
| Nivarius Pét Nat Rosado.....                                             | 85,-         | 295,-          |
| Dom Pérignon Vintage 2015.....                                           |              | 1.995,-        |

HVIDE

|                                                                  | Pris pr glas | Pris pr flaske |
|------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| La Tour Du Bois Bourgogne Chardonnay 2023.....                   | 85,-         | 295,-          |
| Maison Chênes et Pierres Chablis 2023.....                       | 95,-         | 395,-          |
| Lucas Reuter Alte Reben Riesling Trocken Rheingau 2024.....      | 65,-         | 225,-          |
| August Kessler Eltviller Taubenberg Erste Lage Trocken 2024..... | 95,-         | 325,-          |
| Fratelli Aresca Moscato d'Asti DOCG Fiore d'Autunno 2024.....    | 75,-         | 295,-          |
| Nivarius Tempranillo Bianco 2024.....                            | 65,-         | 275,-          |
| Medusa Albarinho NV.....                                         | 85,-         | 345,-          |

RØDE

|                                                     | Pris pr glas | Pris pr flaske |
|-----------------------------------------------------|--------------|----------------|
| Saint Amour Beaujolais 2022.....                    | 75,-         | 265,-          |
| La Tour du Bois Bourgogne Pinot Noir 2020.....      | 95,-         | 325,-          |
| Coli Chianti DOCG 2024.....                         | 65,-         | 225,-          |
| Borsao Zarihs Syrah 2020.....                       | 85,-         | 295,-          |
| Domaine des Sénéchaux Côtes du Rhône 2022.....      | 105,-        | 365,-          |
| Domaine des Sénéchaux Châteauneuf du Pape 2021..... | 175,-        | 625,-          |
| Trus Roble 2024.....                                | 75,-         | 295,-          |
| La Farghetta Langhe Nebbiolo 2021.....              | 65,-         | 295,-          |
| La Farghetta Barolo 2021.....                       | 95,-         | 395,-          |
| Dominio De Pingus Flor De Pingus 2022.....          |              | 995,-          |
| Dominio De Pingus PSI 2023.....                     |              | 595,-          |
| Aalto 2023.....                                     |              | 595,-          |

DESSERT & OST

|                                                   | Pris pr glas | Pris pr flaske  |
|---------------------------------------------------|--------------|-----------------|
| Schneider Gewurztraminer Demi Sec Blanc 2024..... | 65,-         | 225,-           |
| Michel Lynch Prestige Sauternes 2019.....         | 85,-         | 325,- (37,5 cl) |
| Messias LBV 2017.....                             | 85,-         | 295,- (37,5 cl) |