

# VELKOMST

## CHAMPAGNE

Champagne Brut, Philippe de Nantheuil  
Et glas • 129 kr.

## GIN & TONIC

Tanqueray og Fever Tree Indian Tonic  
119 kr.

## CREMANT

Crémant de bourgogne brut – Léonce Bocquet  
Et glas • 89 kr.

GRØNNE OLIVEN • 49 kr. SALTMANDLER • 49 kr. RODFRUGTCHIPS • 49 kr.

## FORRETTER

### ØSTERS

Perle Blanche østers serveret med citron og tre klassiske garniturer. Pr stk... 44 kr.

### CAVIAR

White Sturgeon Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket rødlog, 30 gram ..... 399 kr.

### RØRT LAKSETATAR

Tatar rørt med roget og fersk laks, creme fraiche, rødlog og krydderurter, toppet med ørredrogn og sprødt rugbrød ..... 149 kr.  
Med 10 gram Black Label Caviar ..... 288 kr.

### HUMMERHALE

Smørstegt hummerhale på bund af sauteret spinat, serveret med hummerbisque ..... 299 kr.  
Med 10 gram Black Label Caviar ..... 438 kr.

### TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrine af foie gras serveret med abrikoskompot og toast  
199 kr.

### RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter ..... 129 kr.

## AFTENMENU

**FORRET** Roget laks fra Daniel Letz serveret med fennikel-crudité, syltede radiser og peberrodscreme

**HOVEDRET** (vælg imellem Tournedos eller Torsk)

**Kød:** Tournedos af oksemørbrad med gulerodspuré, glaserede gulerødder og broccolini, serveret med portvinsauce. Hertil kartofler vendt i smør og krydderurter.

**Fisk:** Torsk med smørdampet fennikel serveret med muslingesauce med Noilly Prat og toppet med krydderurtesalat.  
Hertil kartofler vendt i smør og krydderurter

**DESSERT** Klassisk fransk citrontærte med brændt marengs

Menupris  
459 kr.

## HOVEDRETTER

### MOULES FRITES

Muslinger dampet med urter, serveret i cremet muslingesauce og toppet med friske krydderurter. Serveres med pommes frites og safran-aioli ..... 189 kr.

### TORSK

Torsk med tomatkonkassé, safran-beurre blanc og citrusalat.  
Hertil kartofler vendt i smør og krydderurter ..... 299 kr.

### PEBERBØF

Bøf af oksemørbrad med Madagaskar-peber, serveret med pebersauce, smørstegte haricots verts og svampe. Hertil kartofler vendt i smør og krydderurter  
329 kr.

### STEAK FRITES

Ribeye steak serveret med rødvinglaserede skalotteløg.  
Hertil lille salat, pommes frites og bearnaisesauce ..... 289 kr.

### RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter  
Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise ..... 199 kr.

### ROSÉ ROSÉ BURGER

Bøf af hakket oksekød serveret i briochebolle med smeltet gruyère-ost, bacon, dressing royal, salat, friske tomater, syltede agurker og bnaiserede rødlog. Hertil pommes frites med sennepsmayonnaise og bearnaise. (Kan også laves vegetarisk) ..... 199 kr.

### CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost serveret på brødcroustons, hertil salat af hjertesalat, lollo rossa, rucola, haricots verts, sorte nicoise oliven, ristede valnødder, langtidsbagte tomater og dijon-vinaigrette ..... 169 kr.

## SIDEORDERS & TILKØB

Kun som tilkøb til hovedretter

### SPIDSKÅLSALAT

Salat af spidskål med skalotteløg, ristede hasselnødder og friske vindruer vendt med citron og olivenolie • 49 kr.

### SALAT

Blandet salat med honning- og dijon vinaigrette • 49 kr.

### POMMES FRITES

Pommes frites med bearnaisesauce, sennepsmayonnaise eller ketchup • 59 kr.

**TILKØB** af stegt foie gras • 89 kr.

**TILKØB** friskrevet trøffel • Dagspris

**TILKØB** af 10 gram Black Label Caviar • 139 kr.

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE** Klassisk crème brûlée serveret med friske bær ..... 99 kr.

**CITRONTÆRTE** Klassisk fransk citrontærte med brændt marengs ..... 99 kr.

**GATEAU MARCEL** Chokoladecake med vaniljeis og friske bær ..... 99 kr.

**CAFÉ GOURMAND** 3 små, søde sager og valgfri kaffe ..... 99 kr.

## OST

### OSTE

3 europæiske oste med behørig garniture ..... 139 kr.