

SMØRREBRØD

KRYDDERSILD

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med rødbede, æble, peberrod, rødlog, creme fraiche og friteret kapers
99 kr.



MARINERET SILD MED KARRYCREME

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med karrycreme, æble, løg, kapers og smilende æg
99 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl • 39 / 75 kr.

ÆG & REJER

Smilende æg med håndpillede rejer serveret på rugbrød med mayonnaise, dild og citron..... 129 kr.

REJER PÅ HVEDEBRØD

Håndpillede svenske rejer serveret med mayonnaise, dild og citron på frisk hvedebrød..... 139 kr.

TOAST ROSÉ ROSÉ

Håndpillede rejer vendt i cremet rosédressing smagt til med cognac, serveret på ristet toastbrød og toppet med örredrogn og krydderurtesalat
169 kr.

RØDSPÆTTEFILET

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med remoulade og citron..... 129 kr.

RØDSPÆTTEFILET MED REJER

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med håndpillede rejer, dildmayonnaise og citron..... 149 kr.

TOMATMAD

Variation af Heirloom-tomater på ristet rugbrød med friskost fra Kirk og rødlog. Toppet med krydderurtesalat..... 119 kr.

AVOCADO

Ristet rugbrød med avocado, smilende æg, langtidsbagte tomater, ristede mandler, Piment d'Espelette og friske krydderurter..... 129 kr.
Tilkøb af røget laks fra Daniel Letz..... 59 kr.
Tilkøb af håndpillede rejer..... 49 kr.

HØNSESALAT MED BACON

Fransk Label Rouge-kylling vendt i cremet dressing på Karl Johan-svampe, serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon, sprødt skin og karse på ristet rugbrød..... 129 kr.

ROASTBEEF

Roastbeef af oksemørbrød serveret på rugbrød med friterede løg, agurkesalat, spejleg og estragonmayonnaise..... 169 kr.

TATAR

Rosé Rosés klassiske tatar serveret på rugbrød med æggeblomme, løg, rødbede, kapers, peberrod og friske krydderurter..... 139 kr.

KLASSIKERE

MOULES FRITES

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

RØGET LAKS

Røget laks fra Daniel Letz serveret med fennikel-crudité, syltede rødder og creme på peberrod
149 kr.

HUMMERHALE

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

PARISERBØF

Pariserbøf af dansk hakket oksekød serveret på ristet brød med nå æggeblomme, pickles, rødbede, løg, kapers og peberrod.
(Kan også laves vegetarisk)
169 kr.
Tilkøb af pommes frites og sennepsmayonnaise • 59 kr.

ROSÉ ROSÉ BURGER

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

CROQUE MADAME

Økologisk surdejsbrød med spejleg, landskinke, gruyère-ost, tomat og salat
149 kr.

CROQUE MONSIEUR

Økologisk surdejsbrød med landskinke, gruyère-ost, tomat og salat
129 kr.

CHEVRE CHAUD

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE Klassisk crème brûlée serveret med friske bær..... 99 kr.
CITRONTÆRTE Klassisk fransk citrontærte med brændt marengs..... 99 kr.
GATEAU MARCEL Chokoladekage med vaniljeis og friske bær..... 99 kr.
CAFÉ GOURMAND 3 små, søde sager og valgfri kaffe..... 99 kr.

OST

3 europæiske oste med behørig garniture
139 kr.