

VELKOMST

CHAMPAGNE

Champagne Brut, Philippe de Nantheuil
Et glas • 139 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

Gillardeau østers serveret med grillet citron, sherry-vinaigrette og tomatiseret tabasco. Pr stk..... 44 kr.

CAVIAR

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

LAKSECARPACCIO

Carpaccio af islandsk laks serveret med syrnede fløde, spæde salater, lime og olivenolie 149 kr.

HUMMERBISQUE

Hummerbisque med skorzonnerødder, saltede mandler og dildolie 159 kr.

RAVIOLI MED PIGHVAR

Frisk ravioli fyldt med pighvar og serveret med pighvarfumét, orredrogn og friske urter 169 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

Snegle i eget hus gratineret i hvidløgs-kryddersmør..... 149 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrine af foie gras, serveres med syltet abrikos, gelé på sauterne 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.

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 149 kr.

AFTENMENU

FORRET Carpaccio af islandsk laks serveret med syrnede fløde, spæde salater, lime og olivenolie

HOVEDRET (vælg imellem Torsk eller Vagtel)

Torsk: Smørstegt torsk med variation af blomkål og sauce nage med urter i julienne

Vagtel: Farseret vagtel serveret med smørstegte kejsershatte, pommes puré og skummet hasselnøddebisque

DESSERT Pære porcheret i krydret rødvinsslage, serveret med vaniljeparfait og rødvinssirup

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 229 kr.

TORSK

Smørstegt torsk med variation af blomkål og sauce nage med urter i julienne 329 kr.

RAVIOLI MED PIGHVAR

Frisk ravioli fyldt med pighvar og serveret med pighvarfumét, orredrogn og friske urter 259 kr.

VAGTEL

Farseret vagtel serveret med smørstegte kejsershatte, pommes puré og skummet hasselnøddebisque
299 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 219 kr.

LAM

Salviestegt lammeculotte med bagte rodfrugter, pommes puré og kraftig lammesky..... 279 kr.

STEAK FRITES

Ribeye steak (300 gram) serveret med syltede borettaneløg. Hertil lille salat, pommes frites og bearnaisesauce 339 kr.

SIDEORDERS & TILKØB

Kun som tilkøb til hovedretter

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.

POIRE Á LA BEAUJOLAISE Pære porcheret i krydret rødvinsslage, serveret med vaniljeparfait og rødvinssirup 109 kr.

GATEAU MARCEL Chokoladekage med vaniljeis og friske bær..... 119 kr.

CREPE SUZETTE Pandekager serveret i orangesauce med mandler og flamberet i Grand Marnier. Hertil vaniljeparfait..... 149 kr.

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

OST

OSTE

3 europæiske oste med behørig garniture 139 kr.