

FROKOST

SMØRREBRØD

KARRYSILD

Marineret sild vendt i karrycreme serveret med smilende æg, kapers, urter og rugbrød a part
119 kr.



SNAPS 3 eller 6 cl • 39 / 75 kr.

RØGET LAKS

Røget færøsk laks serveret på ristet lyst brød, hertil fennikel crudité og cremet røreg
169 kr.

ÆG & REJER

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

TOAST SKAGEN

Håndpillede rejer vendt i cremet dressing med dild og kørvel, serveret med ørredrogn og spæde salater. Hertil ristet toastbrød.
169 kr.

AVOCADO

Ristet rugbrød med avocado, smilende æg, langtidsbagte tomater, ristede mandler, Piment d'Espelette og friske krydderurter..... 149 kr.
Tilkøb af røget færøsk laks..... 59 kr.
Tilkøb af håndpillede rejer 49 kr.

HØNSESALAT MED BACON

Kylling vendt i cremet dressing på Karl Johan-svampe, serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon og karse på ristet rugbrød..... 149 kr.

RØDSPÆTTEFILET

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med agurkesalat, remoulade og citron..... 149 kr.

FRANSK LANDSKINKE

Skiver af landskinke serveret på rugbrød med marinerede tomater, sennepsmayonnaise, syltede sennepskorn og spejlæg..... 159 kr.

RØDSPÆTTEFILET MED REJER

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med håndpillede rejer, dildmayonnaise og citron..... 159 kr.

TATAR

Rosé Rosés klassiske tatar serveret på rugbrød med æggeblomme, løg, rødbede, kapers, peberrod og friske krydderurter..... 149 kr.

KLASSIKERE

MOULES FRITES

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

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Meunierstegt rødspætte serveret med brunet smør, kapers og dild.
Hertil grillet citron og små kartofler
229 kr.

VOL AU VENT

Fransk tartelet med confiteret kylling vendt i cremet spidskål med skalotteløg og persille
189 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrine af foie gras serveret med brombærglace, blommekompot og ristet brioche
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
Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise
199 kr.

PARISERBØF

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

CROQUE MADAME

Økologisk surdejsbrød med spejlæg, landskinke, gruyère, tomat og salat
179 kr.

CROQUE MONSIEUR

Økologisk surdejsbrød med landskinke, gruyère, tomat og salat
169 kr.

SALADE NICOISE

Salat bestående af lyngrillet tun, friske salatblade, harricot verts, marinerede tomater, oliven, smilende æg og Dijon-vinaigrette
199 kr.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE Klassisk crème brûlée serveret med friske bær 119 kr.

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

TARTE TARTIN Lun fransk æbletærte serveret med vaniljeis 129 kr.

BLOMMETRIFLI Trifli lavet på syltede blommer med hvid chokoladeganache og sprød crumble..... 119 kr.

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

OST

3 EUROPÆISKE OSTE
med behørig garniture
139 kr.