

FROKOST

SMØRREBRØD

MARINERET SILD

Gammeldags modnet sildefilet serveret med kapers, løg og dild
119 kr.



SNAPS 3 eller 6 cl • 39 / 75 kr.

SENNEPSSILD

Gammeldags modnet sildefilet serveret med sennepscreme og rødbede
119 kr.

ÆG & REJER

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

SALAT AF VARM- OG KOLDRØGET LAKS

Varmrøget og koldrøget laks vendt i cremet dressing med kapers og krydderurter og serveret på ristet rugbrød
179 kr.

RØDSPÆTTEFILET

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med agurkesalat, remoulade og citron..... 169 kr.

RØDSPÆTTEFILET MED REJER

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med håndpilledede rejer, dildmayonnaise og citron..... 179 kr.

AVOCADO

Ristet rugbrød med avocado, smilende æg, confiterede tomater, ristede mandler, Piment d'Espelette og friske krydderurter..... 169 kr.
Tilkøb af røget færøsk laks..... 59 kr.
Tilkøb af håndpilledede rejer 49 kr.

GRØNKÅLSTATAR

Spread af edemame og feta serveret på ristet rugbrød med grønkålstatar, rå æggeblomme, rødløg og rødbedechips..... 149 kr.

HØNSE SALAT MED BACON

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

TERRIN AF GRIS

Terrin af frilandsgris serveret på ristet rugbrød med rødbede, peberrod, rødløg og sennep 149 kr.

TATAR

Rosé Rosés klassiske tatar serveret på rugbrød med æggeblomme, løg, rødbede, kapers, peberrod og friske krydderurter..... 169 kr.

KLASSIKERE

MOULES FRITES

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

STEAK FRITES

Ribeye steak serveret med confiterede tomater og syltede rødløg.
Hertil lille salat, pommes frites og bearnaise-sauce
389 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrine af foie gras serveret med figenkompot, blåbærcoulis 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)

179 kr.

Tilkøb af pommes frites og sennepsmayonnaise

59 kr.

CROQUE MADAME

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

CROQUE MONSIEUR

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

SALADE CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost serveret på brödcroutoner, hertil salat vendt med butter beans, sorte nicoise oliven, honningsyltede nødder med rosmarin og citrus, confiterede tomater og dijon-vinaigrette
199 kr.

DESSERT

CRÈME BRÛLEE

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.

FRANSK ORANGETÆRTE

Mørdejsbund fyldt med orange-curd dækket med blodappelsinge og serveret med hasselnøddenougatine og sorbet af mørk chokolade 139 kr.

CAFÉ GOURMAND

3 små, søde sager og valgfri kaffe 109 kr.

OST

3 EUROPÆISKE OSTE

med behørig garniture
139 kr.