

AFTEN

VELKOMST

CHAMPAGNE

Philippe Prié, Brut Tradition
Et glas • 169 kr.

GIN & TONIC

Tanqueray og Fever Tree Indian Tonic
119 kr.

CREMANT

Crémant de Bourgogne Brut – Léonce Bocquet
Et glas • 89 kr.

DAGENS TRE UDVALGTE APPETIZERS • 139 kr.

FORRETTER

ØSTERS NATURAL

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

VARIATION AF ØSTERS

Tre østers anrettet med forskellig garniture:
1: Hybenrose, skalotteløg og dild, 2: tomatiseret tabasco og lakserogn,
3: æble, peberrod og kærnemælk 249 kr.

CAVIAR

30 gram Baerii 5 Stars Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket rødlog 399 kr.

RAVIOLI

Ravioli med fyld af jomfruhummer og pighvar serveret med pighvarfumé, ørredrogn, dildolie og urter 229 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin af foie gras vendt med plukket, confiteret and og tilsmagt med cognac. Hertil abrikoskompot, brombærglace og smørstegt brioche 219 kr.

SVAMPETOAST

Svampe a la creme med kantareller og vilde svampe serveret på toast med trøffel, svampestøv, purløgsolie og karse • 179 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

Snegle i eget hus gratineret i hvidløgs kryddersmør med croutoner og salvie 149 kr.

RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg og tomat, serveret med estragonmayonnaise, kartoffelchips og krydderurter 159 kr.

AFTENMENU

FORRET

Svampe a la creme med kantareller og vilde svampe serveret på toast med trøffel, svampestøv, purløgsolie og karse

HOVEDRET (vælg mellem fisk og kød)

Fisk: Stegt torsk serveret med sauteret porre, gulerodspuré, porre frites, dildolie, beurre blanc og små, danske kartofler**Kød:** Kyllingebryst fra Hopballe Mølle farseret med morkler og trøffel, serveret med kantareller, gulerod, hasselnøddebisque og pommes anna

DESSERT

Chokoladecake med blødende hjerte serveret med brombærcoulis, syltede efterårsbær og vaniljeis

Menupris
549 kr.

HOVEDRETTER

RAVIOLI

Ravioli med fyld af jomfruhummer og pighvar serveret med pighvarfumé, ørredrogn, dildolie og urter 329 kr.

TORSK

Stegt torsk serveret med sauteret porre, gulerodspuré, porre frites, dildolie, beurre blanc og små, danske kartofler 339 kr.

KRONDYR

Variation af kron dyr serveret med syltede kirsebær, glaceret rødbede, pommes anna og enebærglace
329 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 249 kr.

FARSERET KYLLINGEBRYST

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle farseret med morkler og trøffel, serveret med kantareller, gulerod, hasselnøddebisque og pommes anna 329 kr.

STEAK FRITES

Ribeye steak fra Grambogård serveret med bagte løg og glacerede karroter.
Hertil lille salat, pommes frites og bearnaisesauce 389 kr.

SALADE NICOISE

Lynstegt tun serveret med blandet salat, vagtelæg, marinerede tomater, skalotteløg, persille, haricots verts, nicoise oliven og vinaigrette 239 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 • 69 kr.

OST OG DESSERT

OSTE 3 eller 5 europæiske oste med behørig garniture 139 kr. / 189 kr.

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

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

CHOKOLADEFONDANT Chokoladecake med blødende hjerte serveret med brombærcoulis, syltede efterårsbær og vaniljeis 139 kr.

CAFÉ GOURMAND 3 små, søde sager og valgfri kaffe 109 kr.

Kortgebyr – på visse kort

Aftenmenu serveres fra 17.00

Allergener – spørg venligst tjeneren