

## SMØRREBRØD

## TOMATSILD

Marineret sild i tomat serveret på rugbrød med syltede San Marzano tomater, salatøg og mayonnaise med tomat og madeira

119 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl • 39 / 75 kr.

## ÆG &amp; REJER

Smilende æg med håndpillede rejer serveret på rugbrød med mayonnaise, dild og citron..... 149 kr.

## FISKEFRIKADELLE MED REMOULADE

Fiskefrikadelle serveret på rugbrød med remoulade, agurkesalat, kapers og citron..... 169 kr.

## TOAST SKAGEN

Håndpillede rejer vendt i cremet dressing med dild og koriander, serveret med ørredrogn og spæde salater. Hertil ristet toastbrød  
169 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 håndpillede rejer ..... 49 kr.

## SMØRSTEGT FISKEFILET

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

## HØNSESALAT MED BACON

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

## SMØRSTEGT FISKEFILET MED REJER

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

## TATAR

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

## KLASSIKERE

## SVAMPETOAST

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

## 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 velfærdsokse fra Grambogård 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  
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.

## SALAD NICOISE

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

## DESSERT

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 brombær coulis, syltede efterårsbær og vaniljeis..... 139 kr.

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

## OST

3 ELLER 5 EUROPÆISKE OSTE  
med behørig garniture  
139 kr. / 189 kr.