

FROKOST

SMØRREBRØD

MARINERET SILD

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med syltede tranebær, salatløg, fermenteret hvidløgsmayonnaise og karse
119 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl · 39 / 75 kr.

ÆG & REJER

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

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET

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

SMØRSTEGT 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.

HØNSE SALAT MED BACON

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

MØRBRAAD A LA CREME

Meunierestegt svinemørbrad på rugbrød med svampe a la creme og agurkesalat
159 kr.

TATAR

Klassiske tatar serveret på ristet rugbrød med æggeblomme, løg, rødbede, kapers, pickles, peberrod og friske krydderurter 169 kr.

KLASSIKERE

MOULES FRITES

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

ÆGGEKAGE

Ægtekage med håndskåret røget bacon, tomater og purløg, serveret med rugbrød og dijon
179 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin affoie gras tilsmagt med cognac.
Hertil kvædepuré og ristede hasselnødder samt ristet 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.

FRANSK LØGSUPPE

Klassisk løgsuppe serveret med gratineret ostebrød med Gruyère
179 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
59 kr.

CROQUE MADAME

Økologisk surdejsbrød med spejlaeg, landskinke, Gruyère samt en lille salat
179 kr.

CROQUE MONSIEUR

Økologisk surdejsbrød med landskinke, Gruyère samt en lille salat
169 kr.

CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost serveret på brødcrouton med trøffelhonning, hertil blandede salater vendt med sorte oliven, syltede valnødder, bagte beder og dijon-vinaigrette
199 kr.

DESSERT

TARTE AU CITRON

Fransk citrontærte med brændt marengs..... 119 kr.

CRÈME BRÛLEE

Klassisk crème brûlée serveret med marinerede bær 119 kr.

PROFITEROLES

Profiteroles serveret med vaniljeis og lun chokoladesauce..... 119 kr.

CREPE SUZETTE

Pandekager serveret i appelsinsauce med mandler og flamberet i cointreau. Hertil vaniljeis 149 kr.

CAFÉ GOURMAND

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

OST

3 ELLER 5 EUROPAÆISKE OSTE

med behørig garniture
139 kr. / 189 kr.

