

SMØRREBRØD

RABARBERSILD

Gammeldags modnet sild serveret på rugbrød med råsyltet rabarber, creme fraiche 38, salatøg, kørvel og dild
119 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl • 39 / 75 kr.

KARTOFFELMAD

Nye kartofler serveret på rugbrød med mayonnaise, ristede løg, radise, purøg og karse 129 kr.

ÆG & REJER

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

RØGET LAKS

Koldroget laks serveret på ristet, lyst brød med røæg, fennikel crudité og purøg • 159 kr.

SMØRSTEGT FISKEFILET

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

SMØRSTEGT FISKEFILET MED REJER

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med håndpillede 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 håndpillede rejer 49 kr.

HØNSESALAT MED BACON

Kylling vendt i cremet dressing med cornichoner, serveret med ristet peberbacon, crudité af asparges, karse og kørvel på ristet rugbrød..... 149 kr.

TATAR

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

KLASSIKERE

ØRRED

Pandestegt ørred med grønne og hvide asparges serveret med små kartofler vendt i persille, brøndkarse og beurre blanc med ørredrogn
299 kr.

TUNTATAR

Tatar af tun, mango, avocado og frisk glaskål vendt med sesam- og limevinaigrette og serveret med estragonmayonnaise og radisefennikelcrudité
199 kr.

HVIDE ASPARGES

Smørdampede hvide asparges med sauce mousseline og friske urter
179 kr.
Asparges + 60 gr. håndpillede fjordrejer, samlet pris
329 kr.

TERRINE AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin af foie 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.

CROQUE MADAME

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

CROQUE MONSIEUR

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

SALADE NICOISE

Lynstegt tun på bund af salat, haricots verts, nicoise oliven, rødøg, confiterede tomat, små kartofler, ansjoser og smilende æg samt dijonvinaigrette
199 kr.

DESSERT

CLAFOUTIS MED RABARBER Lun kage med rabarber serveret med brændt hvid chokolade og yoghurtis 119 kr.

TARTE AU CITRON Fransk citronterte med brændt marengs 119 kr.

CRÈME BRÛLÉE Klassisk crème brûlée serveret med bær 119 kr.

PROFITEROLES Profiteroles serveret med vaniljeis og lun chokoladesauce 119 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.