

AFTEN

VELKOMST

CHAMPAGNE

Thierry Fournier Reserve Extra Brut
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.

APPETIZERS

GILLARDEAU ØSTERS Serveret med citron, dildolie og tomatiseret tabasco pr stk. 44 kr.

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

KROKETTER 2 kroketter på confiteret and med aioli og Piment d'Espelette 99 kr.

BLINIS 2 blinis med ørredrogn, creme fraiche og rødøg 99 kr.

GOUGÈRES 2 gougères med trøffelcreme og sortfodsskinke 99 kr.

FORRETTER

KAMMUSLING
Stegte kammuslinger med Pernod-blanquette, sauteret palmekål og ristede hasselnødder 169 kr.

GRÆSKARSUPPE
Cremet græskarsuppe med fransk bacon, rosmarinolie, ristede græskarkerner og Piment d'Espelette 139 kr.

KULLER
Tatar af kuller med æble, jalapeño, rosenpeber og syrnede fløde skilt med purløgsolie 159 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE
Snegle i eget hus gratineret i hvidløgs kryddersmør 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.

SVAMPETOAST
Svampe a la creme med kantareller og svampe serveret på ristet brioche med pære 159 kr.

TERRIN AF FOIE GRAS
Klassisk fransk terrin af foie gras tilsmagt med cognac. Hertil syltede kirsebær og ristet brioche 219 kr.

HOVEDRETTER

CHEVRE CHAUD
Gedeost gratineret på brødcrouton serveret på salat vendt med haricots verts, pærer, sorte nicoise oliven, ristede valnødder og dijon-vinaigrette 229 kr.

MOULES FRITES
Muslinger dampet med urter, serveret i cremet muslingesauce og toppet med friske krydderurter. Serveres med pommes frites og aioli 259 kr.

TORSK
Smørstegt torsk på sauté af rodfrugter med palmekål og tomatiseret hummersauce, serveret med små kartofler vendt med smør og persille 299 kr.

PERLEHØNE
Stegt bryst af perlehøne med braiseret pære og svampe, puré af kartofler og selleri og portvinssauce 289 kr.

KALVESCHNITZEL
Paneret og stegt kalveinderlår serveret med kryddersmør og sauté af kartofler, kål og skalotteløg 249 kr.

STEAK FRITES
Ribeye steak serveret med lille salat, pommes frites og bearnaisesauce 369 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.

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.

AFFOGATO Vaniljeis med espresso 99 kr.

TÆRTE MED SENSOMMERBÆR Tærte med kompot af sensommerbær og hvid chokolademousse 119 kr.

CRÈME BRÛLEE Klassisk crème brûlée serveret med friske bær 119 kr.

PROFITEROLES Profiteroles serveret med vaniljeis og lun chokoladesauce 119 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