

FROKOST

SMØRREBRØD

RABARBERSILD

Gammeldags modnede sild marineret med rabarber og serveret på rugbrød med rødløg og rabarber
139 kr.



KARRYSILD

Gammeldags modnede sild i dressing med karry og æble serveret på rugbrød med løgringe, kapers og smilende æg
139 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl • 49 / 85 kr.

MARINERET LAKS

Laks marineret med citrus og forskellige typer peber, serveret med creme fraiche og syltet agurk på ristet rugbrød..... 149 kr.

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET

Paneret og smørstegt fiskefilet serveret på rugbrød med agurkesalat, remoulade og citron..... 149 kr.

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET MED REJER

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

AVOCADO

Ristet rugbrød med avocado, smilende æg, ristet sesam, piment d'Espelette og urter..... 149 kr.
Tilkøb af 5-pebermarineret fersk laks..... 59 kr.
Tilkøb af håndpillede rejer..... 49 kr.

HØNSESALAT

Confiteret kylling vendt i cremet dressing serveret på ristet rugbrød med grillede østershatte, syltede bøgehatte, cornichoner, peberbacon og karse..... 159 kr.

PARISERBØF

Pariserbøf serveret på ristet toast med æggeblomme, pickles, rødbede, rødløg, kapers og peberrod.
Kan også laves vegetarisk..... 199 kr.
Tilkøb af pommes frites og sennepsmayonnaise..... 69 kr.



KLASSIKERE

ØSTERS NATUREL

Gillardeau østers serveret med citron og sauce mignonette
44 kr. pr. styk

CAVIAR

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

HVIDE ASPARGES

Hvide asparges blancheret og serveret med sauce mousselin
209 kr.
Tilkøb 60 gr. håndpillede fjordrejer, samlet pris
359 kr.

TERRIN AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin af foie gras tilsmagt med cognac.
Hertil kompot af solbær og skalotteløg og ristet brioche
229 kr.

NYE KARTOFLER MED LAKS

Nye kartofler vendt i dressing af let syrnet creme fraiche, olivenolie og skalotteløg, serveret med 5-peber marineret laks og ørredrogn
259 kr.

HELLEFLYNDER

Stegt helleflynder med nye, små kartofler og klassisk meunièresauce af nøddebrunt smør, citron, kapers, skalotteløg og persille
299 kr.

STRACCIATELLA OG TOMATER

Cremet stracciatella med skiver af tomater, courgette, mynte, ansjoser, olivenolie og dehydrerede oliven
249 kr.

RØRT FRANSK TATAR

Tatar af dansk okseinderlår rørt med cognac, dijonsennep, æggeblomme, kapers, cornichoner, skalotteløg, syltede bøgehatte og puffet kartoffel.
Hertil pommes frites og sennepsmayonnaise
219 kr.

CROQUE MADAME

Økologisk surdejsbrød med spejlæg, landskinke, 12 måneders Gruyère, parmesan og salat
179 kr.

CROQUE MONSIEUR

Økologisk surdejsbrød med landskinke, 12 måneders Gruyère, parmesan og salat
169 kr.

DESSERT

AFFOGATO Vaniljeis overhældt med espresso..... 99 kr.

CRÈME BRÛLÉE Klassisk crème brûlée med Bourbonvanilje..... 119 kr.

CHOKOLADEKAGE Kage af chokoladefondant og sprød praliné serveret med makkacrème anglaise..... 129 kr.

VACHERIN GLACÉ Klassisk fransk isdessert med sprød marengs, friske jordbær, hindbærcoulis og frisk yoghurtis..... 139 kr.

CAFÉ GOURMAND 3 små, søde sager og valgfri kaffe..... 129 kr.

OST

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

