

AFTEN

## VELKOMST

### CHAMPAGNE

Thierry Fournier Reserve Extra Brut  
Et glas • 169 kr.

### GIN & TONIC

Tanqueray og Thomas Henry Indian Tonic  
119 kr.

### CREMANT

Crémant de Bourgogne Brut, Léonce Bocquet  
Et glas • 89 kr.

## APPETIZERS

**BLINIS** med ørredrogn, creme fraiche og rødøg..... 99 kr.

**TATAR** af hvid fisk med purløg og citrusconfit serveret i krustade..... 99 kr.

**CROSTINI** med smør og cantabriske Yurrita-ansjoser..... 99 kr.

**GILLARDEAU ØSTERS** serveret med citron og sauce mignonette ..... pr stk. 44 kr.

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

## FORRETTER

### HVIDE ASPARGES

Hvide asparges blancheret og serveret med sauce mousseline ..... 189 kr.  
Tilkøb 60 gr. håndpillede fjordrejer, samlet pris ..... 339 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 ..... 199 kr.

### STRACCIATELLA OG TOMATER

Crement stracciatella med skiver af tomater, courgette, mynte, ansjoser, olivenolie og dehydrerede oliven..... 189 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, syltede bøgehatte og puffet kartoffel..... 179 kr.

### TERRIN AF FOIE GRAS

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

## AFTENMENU

**FORRET** Hvide asparges blancheret og serveret med sauce mousseline

**HOVEDRET** (vælg fisk eller kylling)

**Fisk:** Stegt helleflynder med artiskokker a la barigoule, fennikel, ærter, sommerløg og nye kartofler

**Kylling:** Stegt bryst af fransk Label Rougekylling med sauce på morkler og kejsershatte, serveret med kartoffelpurée og en lille fransk salat

**DESSERT** Klassisk fransk isdessert med sprød marengs, friske jordbær, hindbærcoulis og frisk yoghurtis

Menupris  
639 kr.

## HOVEDRETTER

### HELLEFLYNDER

Stegt filet af helleflynder med artiskokker a la barigoule, fennikel, ærter, sommerløg og nye kartofler..... 349 kr.

### STRANDKRABBE TORTIGLIONI

Pasta med strandkrabbejus, San Marzano-tomater, courgette, appelsinskal og estragon ..... 289 kr.

### LABEL ROUGE KYLLING

Stegt bryst af fransk Label Rougekylling med sauce på morkler og kejsershatte, serveret med kartoffelpurée og en lille fransk salat..... 339 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..... 269 kr.

### STEAK FRITES

Ribeye steak serveret med confiterede skalotteløg, lille salat, pommes frites og bearnaisesauce ..... 399 kr.

## SIDEORDERS

Kun som tilkøb til hovedretter

### SALAT

Blandet salat med dijonvinaigrette • 59 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 overhældt med espresso..... 99 kr.

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

**CHOKOLADEKAGE** Kage af chokoladefondant og sprød praliné serveret med moka crème anglais ..... 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.

Kortgebyr – på visse kort

Aftenmenu serveres fra 17.00

Allergener – spørg venligst tjeneren