

SMØRREBRØD

MARINERET SILD

Marineret sild på rugbrød med cremefraiche, krydderurter, bagt tomat, kapers, rødøg og urtesalat
139 kr.

SNAPS 3 eller 6 cl • 49 / 85 kr.

KARRYSILD

Gammeldags modnede sild i dressing med karry og æble serveret på rugbrød med løgringe, kapers og smilende æg
139 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 urter149 kr.
Tilkøb af 5-pebermarineret ferøsk laks59 kr.
Tilkøb af håndpillede rejer49 kr.

HØNSESALAT

Confiteret kylling vendt i cremet dressing serveret på ristet rugbrød med syltede bøgehatte, jordskokkechips, cornichoner, peberbacon, svampestøv og karse159 kr.

PARISERBØF

Pariserbøf serveret på ristet toast med æggeblomme, pickles, rødbede, rødøg, kapers og peberrod. Kan også laves vegetarisk199 kr.
Tilkøb af pommes frites og sennepsmayonnaise69 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 rødøg
399 kr.

KOLD ÆRTESUPPE MED MYNTE

Iskold suppe på grønne ærter og frisk mynte.
Serveres med ristet toast med hestebønner, friskost og persille
219 kr.

SALADE NIÇOISE

Tun confiteret i olivenolie serveret med spæde salater, krydderurter, kartofler, forårsløg, tomater, æg, grønne bønner, ansjoser og niçoise oliven
229 kr.

MELON- OG JORDBÆRSALAT

Let krydret salat af melon og jordbær med mynte, koriander og nye løg
179 kr.

CARPACCIO AF KAMMUSLINGER

Tynde skiver kammuslinger med citrusdressing, ingefær og frisk chili, toppet med mynte og radisespirer
199 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.

HELLEFLYNDER

Stegt helleflynder med nye, små kartofler og klassisk meunièresauce af nøddebrunt smør, citron, kapers, skalotteløg og persille
299 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 BRÛLEE 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 petit fours og valgfri kaffe 129 kr.

OST

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