

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 • 99 kr.

SNACKS

ANSJOSER

Ristet toast med smør og cantabriske Yurrita-ansjoser
99 kr.

HESTEBØNNER

Ristet toast med hestebønner, friskost og persille
99 kr.

OLIVENTAPENADE

Ristet toast med oliventapenade
99 kr.

FORRETTER

ØSTERS

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

ØRREDROGN

95 gram ørredrogn fra Rossini serveret med blinis, creme fraiche og rødøg 299 kr.

CAVIAR

30 eller 50 gram Rossini Black Label Caviar serveret med blinis,
creme fraiche og hakket rødøg 499 kr. / 699 kr.

CARPACCIO AF KAMMUSLINGER

Tynde skiver kammuslinger med citrusdressing, ingefær og frisk chili
og toppet med radisespirer..... 229 kr.

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE

Snegle i eget hus gratineret i hvidløgs kryddersmør..... 149 kr.

JOMFRUHAMMERCONSOMMÉ

Kold, let geleteret consommé af jomfruhummer med jomfruhummertatar,
ørredrogn, agurk og urter..... 199 kr.

FRISK SALAT MED LAKS

Spæde salater, krydderurter, bagte tomater, haricot vertes, artiskok og hestebønner
vendt i dressing af citron og olivenolie og med pebermarineret laks 179 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 med portvinssyltede kirsebær
og ristet brioche..... 229 kr.

AFTENMENU

FORRET Spæde salater, krydderurter, bagte tomater, haricot vertes, artiskok og hestebønner vendt i dressing af citron
og olivenolie og med pebermarineret laks

HOVEDRET (vælg fisk eller fugl)

Fisk: Pandestegt helleflynder med cremede cocobønner, fennikel, bagte cherrytomater, syltet citron, frisk basilikum og sorte oliven

Fugl: Bryst af vagtel med friske druer, trompetsvampe, ristede majroer, græskar, pære og sauce gastrique på sherryeddike

DESSERT Frisk fersken serveret med rosésorbet og ferskencoulis med mynte

Menupris
639 kr.

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER

Pandestegt helleflynder med cremede cocobønner, fennikel, bagte
cherrytomater, syltet citron, frisk basilikum og sorte oliven349 kr.

CREMET GNOCCHI MED KANTARELLER

Gnocchi i peccorino-creme med stegte kantareller, friskkværnet
sort peber og salvie289 kr.

VAGTEL

Bryst af vagtel med friske druer, trompetsvampe, ristede majroer,
græskar, pære og sauce gastrique på sherryeddike339 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, pommes frites,
bearnaisesauce og en lille salat.....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 garniture139 kr. / 189 kr.

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

DAGENS IS En kugle af dagens is.

Spørg venligst personalet om dagens variant 99 kr.

CRÈME BRÛLEE Klassisk crème brûlée med bourbonvanilje..... 119 kr.

CHOKOLADEKAGE Kage af chokoladefondant og sprød praliné
serveret med moka crème anglais 129 kr.

FERSKEN Frisk fersken serveret med rosésorbet og ferskencoulis
med mynte 139 kr.

CAFÉ GOURMAND 3 petit fours og valgfri kaffe 129 kr.