

FROKOST

SMØRREBRØD

MARINERET SILD

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

FROKOSTMENU

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

HOVEDRET (vælg kød eller fisk)

Kød: Klassisk biksemad lavet på ribeye med kartofler, karamelliserede løg og sauce bearnaise

Fisk: Stegt helleflynder med nye, små kartofler og klassisk meunièresauce af nøddebrunt smør, citron, kapers, skalotteløg og persille

Menupris
459 kr.

KLASSIKERE

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.

HELLEFLYNDER

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

TERRIN AF FOIE GRAS

Klassisk fransk terrin af foie med portvinssyltede kirsebær og ristet brioche229 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 219 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.

BIKSEMAD ROYAL

Klassisk biksemad lavet på ribeye med kartofler, karamelliserede løg og sauce bearnaise289 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.

DAGENS IS En kugle af dagens is.
Spørg venligst personalet om dagens variant 99 kr.

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

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

FERSKEN Frisk fersken serveret med rosésorbet og ferskencoulis med mynte 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.