

3 RETTERS MENU 425

Spørg din tjener om aftenens menu
og vegetarmenu

3 COURSE MENU €60.75

Please ask your waiter about the evening menu
and vegetarian menu

FORRETTER**Østers 40**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Jomfruhummer / dagspris

Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron

Hummer bisque 160

Krabbekød - fennikel - dild - dild olie

Moules 155/195

*Blåmuslinger fra Limfjorden - gulerødder
- bladselleri - citron - hvidvin - fløde - mascarpone*

Stenbiderrogn / dagspris

*Stenbiderrogn - creme fraiche - rødløg
- citron - dild - grillet brød*

Lakse tatar 195

*Laks - creme fraiche - rødløg
- friteret kapers - grillet brød*

Burrata 185

*Burrata - hasselnødder - rugbrøds crumble
- sauce verte - grillet brød*

Pocheret æg med ørredrogn 155

*Pocheret æg - ørredrogn - Beurre Blanc
- kartoffel rösti - purløg*

Løgtærte 145

Løg - mørdej - creme fraiche - rosmarin

Sprød blomkål 155

*Blomkål - hasselnødder - kartoffelmos
- brunet smørsauce - persille*

Confiteret frølår 185

*Frølår - sennep - persille - hvidløg
- æble kompot - grillet brød*

Paté en croûte 175

Paté en croûte - Dijon sennep - cornichoner

Fransk løgsuppe 145

Løg - Dansk Vesterhavsost - brød

Escargots 140

*Snegle - smør - hvidløg - citron - brød
- tomat - persille*

Chèvre chaud 155

*Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder
- vinaigrette - beder*

Rørt tatar 155/185

*90g/140g tatar af dansk jersey okseinderlår
- æggeblomme - cognac*

Charcuterie 165

Små delikatesser

STARTERS**Oysters €5.75**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Langoustines / price of the day

Langoustines - aioli - grillet brød - lemon

Lobster bisque €22.75

Crab - fennel - dill - dill olie

Moules €22/27.75

*Blue-lipped mussels from Limfjorden - carrots -
celery - lemon - white wine - cream - mascarpone*

Lumpfish roe / price of the day

*Lumpfish roe - sour cream - red onions -
lemon - dill - grillet brød*

Salmon tartare €27.75

*Salmon - sour cream - red onions -
fried capers - grillet brød*

Burrata €26.50

*Burrata - hazelnuts - ryebread crumble -
sauce verte - grillet brød*

Poached egg with trout roe €22

*Poached egg - trout roe -
Beurre Blanc - potato rösti*

Onion pie €20.75

Onions - shortcrust pastry - sour cream - rosemary

Crispy cauliflower €22

*Cauliflower - hazelnuts - mashed potatoes -
brown buttersauce - parsley*

Confit of frog leg €26.50

*Frog legs - mustard - parsley - garlic -
apple compote - grillet brød*

Paté en croûte €25

Paté en croûte - Dijon mustard - cornichons

French onion soup €20.75

Onions - Vesterhavs-cheese - bread

Escargots €20

*Snails - butter - garlic - lemon - bread -
tomato - parsley*

Chèvre chaud €23.50

*Goat's cheese au gratin - salad - roasted walnuts -
vinaigrette - beets*

Stirred beef tartare €22/26.50

*90g/140g tartare of Danish Jersey topside -
egg yolk - cognac*

Charcuterie €23.50

Small delicacies



HOVEDRETTER

Meuniere-stegt lange 285

Lange - bladselleri crudités - stegt grønkål
- valnødder - fiskefumé - kartofler

Bagt pighvar 320

Pighvar - haricots verts - fennikel - saltede græskarkerner
- jomfruhummersauce - kartofler

Coq au vin 295

Kylling - rødvin - svampe - karotter
- perleløg - bacon - kartoffelmos

Steak frites 355

Rib eye - bagt skalotteløg - friter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce

Peberbøf 395

Kalvemørbrad - Pommes Anna - sæsongrønt
- Madagaskar peberkorn - pebersauce

TILBEHØR

Friter 60

Chilimayo

Salade verte 45

Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45

Smør - salt - persille

Béarnaise 45

DESSERT OG OST

Crème brûlée 130

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Gateau Marcel 135

Chokolade - havtorn - crumble - vaniljeis

Crêpes suzette 125

Flamberede pandekager - mandler
- Grand Marnier - vaniljeis

Citrontærte 130

Citron - lemon curd - marengs - mørdejsbund

Ost pr. stk. 40/3 stk. 110

Sprødt - sødt

Hjemmelavede petits fours pr. stk. 20/3 stk. 55

MAINS

Meuniere-fried ling €40.75

Ling - celery crudités - fried kale -
walnuts - fish fumet - potato

Baked turbot €45.75

Turbot - haricots verts - salted pumpkin seed -
langoustines sauce - potatoes

Coq au vin €42

Chicken - red wine - mushroom - baby carrots -
pearl onions - bacon - mashed potatoes

Steak frites €50.75

Rib eye - baked shallots - chunky chips
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce

Pepper steak €56.50

Veal tenderloin - Pommes Anna - seasonal vegetables -
Madagascar peppercorn - pepper sauce

SIDE ORDERS

Chunky chips €8.50

Chili mayo

Salade verte €6.50

Vinaigrette

Seasonal vegetables €10

Potatoes €6.50

Butter - salt - parsley

Béarnaise €6.50

DESSERT AND CHEESE

Crème brûlée €18.50

Cream - French Polynesian vanilla

Gateau Marcel €19.25

Chocolate - sea buckthorn - crumble - vanilla ice cream

Crêpes suzette €17.75

Flambéed pancakes - almonds -
Grand Marnier - vanilla ice cream

Lemon pie €18.50

Lemon - lemon curd - meringue - puff pastry

Cheese apiece €5.75/3 pcs. €15.75

Crisp - sweet

Homemade petits fours apiece €2.75/3 pcs. €7.75