

2 RETTERS FROKOST 275

Spørg din tjener om vores
frokost og vegetarmenu

2 COURSE LUNCH €39.25

Please ask your waiter about
the lunch menu and vegetarian menu

FROKOST**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*

Sprødstegt rødspættefilet 165

*Rødspættefilet - rejer - dildmayonnaise
- citron - grillet rugbrød*

Ravage hønsesalat 165

*Hønsesalat - bacon - syltede bøgøhatte
- grillet rugbrød - urter*

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

Omelet 145

*Danske økologiske æg
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat
Tilvalg skinke 35*

Rørt tatar 155/185

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

Charcuterie 165

Små delikatesser

LUNCH**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*

Fried filet of plaice €23.50

*Filet of plaice - shrimps - dill mayonnaise -
lemon - grillet rye bread*

Ravage chicken salad €23.50

*Chicken salad - bacon - pickled brown beech mushrooms -
grilled rye bread - herbs*

Burrata €26.50

*Burrata - hazelnuts - ryebread crumble - sauce verte -
grilled bread*

Poached egg with trout roe €22

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

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 - grilled bread*

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

Omelette €20.75

*Danish organic eggs -
organic Vesterhavs-cheese - crispy salad
Add ham €5*

Stirred beef tartare €22/26.50

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

Charcuterie €23.50

Small delicacies



FROKOST

Croque monsieur 150
Skinke - mornay sauce
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat

Chèvre chaud 165
Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder
- vinaigrette - beder

Salade Niçoise 185
Grillet tun - haricots verts - ansjoser - kartoffel - tomat
- salat - æg - croutoner - oliven - rødløg - vinaigrette

Cæsarsalat 165
Dansk frilandskylling - parmesan - salat
- Ventrèche bacon - hvidløgs croutoner

Classic club sandwich 175
Dansk frilandskylling - bacon - tomat
- syltet agurk - syltet rødløg - fritter - chili mayo

Pariserbøf 175
Pariserbøf - toast - kapers - rødbede - rødløg - pickles
- peberrod - dansk økologisk æggeblomme

Steak frites 355
Rib eye - bagt skalotteløg - fritter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce

TILBEHØR

Fritter 60
Chilimayo

Salade verte 45
Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45
Smør - salt - persille

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 sprødt - sødt /pr. stk. 40/3 stk. 110

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

LUNCH

Croque monsieur €21.50
Ham - mornay sauce -
Vesterhavs-cheese - crispy salad

Chèvre chaud €22
Goat's cheese au gratin - salat - roasted walnuts -
vinaigrette - beets

Salade Niçoise €26.50
Grilled tuna - haricots verts - anchovies - potato - tomato -
salade - egg - croutons - olives - red onions - vinaigrette

Caesar salad €23.50
Danish free-range chicken - parmesan cheese - salade -
Ventrèche bacon - garlic croutons

Classic club sandwich €25
Danish free-range chicken - bacon - tomat - pickled
cucumber - pickled red onion - chunky chips - chili mayo

"Parisian Steak" €25
Parisian steak - toast - capers - beetroot - red onions -
Piccilli - horseradish - Danish organic egg yolk

Steak frites €50.75
Rib eye - baked shallots - chunky chips
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce

SIDE ORDERS

Chunky chips €8.50
Chili mayo

Salade verte €6.50
Vinaigrette

Seasonal vegetables €10

Potatoes €6.50
Butter - salt - parsley

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 crisp - sweet /apiece €5.75/3 pcs. €15.75

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