

SELSKABER

3 retter - 475

4 retter - 575

5 retter - 675

SET MENU

3 courses - €67.75

4 courses - €82.25

5 courses - €96.50

FORRETTER

Chèvre Chaud

Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder
- vinaigrette - beder

Løgtærte

Løg - mørdej - creme fraiche - rosmarin

Burrata

Burrata - hasselnødder - rugbrøds crumble
- sauce verte - grillet brød + 25

Pocheret æg med ørredrogn

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

Hummerbisque

Krabbe - dildolie - fennikel

Rørt tatar

Tatar af dansk jersey okseinderlår
- æggeblomme - cognac

Lakse tatar

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

HOVEDRETTER

Coq au vin

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

Meuniere-stegt lange

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

Sprød blomkål

Blomkål - hasselnødder - kartoffelmos
- brunet smørsauce - persille

Peberbøf

Kalvemørbrad - Pommes Anna - sæsongrønt
- Madagaskar peberkorn - pebersauce +125

Steak frites

Steak - bagt skalotteløg - fritter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce +100

DESSERTER

Citrontærte

Citron - lemon curd - marengs - mørdejsbund

Crème brûlée

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Gateau Marcel

Chokolade - havtorn - crumble - vaniljeis

3 danske oste

Sødt - knækbrød

STARTERS

Chèvre Chaud

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

Onion pie

Onions - shortcrust pastry - sour cream - rosemary

Burrata

Burrata - hazelnuts - ryebread crumble -
sauce verte - grilled bread +€3.50

Poached egg with trout roe

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

Lobster bisque

Crab - dill oil - fennel

Stirred beef tartare

Tartare of Danish Jersey topside -
Danish organic egg yolk - cognac

Salmon tartare

Salmon - sour cream - red onions - fried capers - grilled bread

MAINS

Coq au vin

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

Meuniere-fried ling

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

Fried cauliflower

Cauliflower - hazelnuts - mashed potatoes -
brown buttersauce - parsley

Pepper steak

Veal tenderloin - Pommes Anna - seasonal vegetables -
Madagascar peppercorn - pepper sauce + €14.25

Steak frites

Steak - baked shallots - chunky chips
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce + €10.75

DESSERT & CHEESE

Lemon pie

Lemon - lemon curd - meringue - puff pastry

Crème brûlée

Cream - French Polynesian vanilla

Gateau Marcel

Chocolate - sea buckthorn - crumble - vanilla ice cream

3 Danish cheeses

Sweet - crispbread

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013