

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 45**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Jomfruhummer / dagspris

Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron

Fruit de mer 595

*Østers - rosé rejer - krabbeklo - jomfruhummer
- knivmuslinger - aioli - grillet brød*

Moules 155/195

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

Lakse tatar 195

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

Pil selv rejer 180

Rosé rejer - aioli - grillet brød

Fjordrejer / dagspris

*Fjordrejer - citron mayonnaise
- grønne asparges crudité - tomat - grillet toast*

Sprødstegt rødspættefilet 165

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

Dansk kartoffel på rugbrød 135

*Danske kartofler - bacon - mayonnaise
- radiser - ristet rugbrød - urter*

Dampede hvide asparges 165

*Hvide asparges - Hollandaise
Tilkøb fjordrejer / dagspris*

Grillet grønne asparges 150

Grønne asparges - sauce verte - parmesan - persille

Burrata 185

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

Pocheret æg med ørredrogn 155

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

Svampetoast 145

*Portobello svampe - bøgehatte - fløde
- persille - grillet brød*

Meunierestegt frølår 180

Frølår - hvidløg - persille - urteolie - tomat - grillet citron

Sprød blomkål 180

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

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 €6.50**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Langoustines / price of the day

Langoustines - aioli - grillet brød - lemon

Fruit de mer €85

*Oysters - rosé shrimps - crab claw - langoustines -
razor clam - aioli - grillet brød*

Moules €22/27.75

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

Salmon tartare €27.75

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

Shrimps in the shell €25.75

Rosé shrimps - aioli - grillet brød

Fjord shrimps / price of the day

*Fjord shrimps - lemon mayonnaise -
green asparagus crudité - tomato - grillet brød*

Fried filet of plaice €23.50

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

Danish potatoes on rye bread €19.25

*Danish potatoes - bacon - mayonnaise -
grilled rye bread - herbs*

Steamed white asparagus €23.50

*White asparagus - Hollandaise
Add on fjord shrimps / price of the day*

Grilled green asparagus €21.50

Green asparagus - sauce verte - parmesan - parsley

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*

Mushroom toast €20.75

*Portobello mushroom - brown beech mushroom -
cream - parsley - grillet brød*

Meunier fried frogsleg €25.75

Frogsleg - garlic - parsley - herb oil - tomato - grillet lemon

Crispy cauliflower €25.75

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

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 - kartofler - tomat
- salat - æg - croutoner - oliven - rødløg - vinaigrette

Cæsarsalat 165
Dansk frilandsskylling - parmesan - salat
- Ventrèche bacon - hvidløgscroutoner

Classic club sandwich 175
Dansk frilandsskylling - 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

Mille Feuille 135
Vanilje crème - bær - flormelis - butterdej

Crêpes suzette 125
Flamberede pandekager - mandler - Grand Marnier - vaniljeis

Æbletærte 130
Kold æbletærte - vanilje crème - chokolade

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 - potatoes - 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 - tomato - pickled
cucumber - pickled red onion - chunky chips - chili mayo

"Parisian Steak" €25
Parisian steak - toast - capers - beetroot - red onions -
Piccalli - 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

Mille Feuille €19.25
Vanilla cream - berries - powdered sugar - puff pastry

Crêpes suzette €17.75
Flambéed pancakes - almonds - Grand Marnier - vanilla ice cream

Apple pie €18.50
Cold apple pie - vanilla cream - chocolate

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

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