

AFTEN

3 RETTERS MENU 395

Spørg din tjener om aftenens menu & vegetarmenu

— FORRETTER —

Østers 45

Fine de Claire - rosévinaigrette

Jomfruummer / dagspris

Jomfruummer - aioli - grillet brød - citron

Moules 155 / 195

Blåmuslinger - gulerødder - bladselleri - citron - hvidvin - fløde - hvidløg

Fruit de Mer 385

Jomfruummer - østers - rosé rejer - blåmuslinger - grillet brød - urtemayonnaise

Fjordrejer / dagspris

Fjordrejer - citron - grønne asparges - mayonnaise - grillet toast

Røget laks 185

Laks - soltørrede tomater - kapers bær - friteret salvie - citron mayonnaise

Pil selv rejer 165

Rosé rejer - citron mayonnaise - citron - grillet brød

Burrata 175

Burrata - Mojo - saltede mandler - grillet brød

Charcuterie 165

Små delikatesser

Dampede hvide asparges 195

*Asparges - Sauce Mousseline - ramsløg
Tilkøb af Fjordrejer / dagspris*

Grillede grønne asparges 155

Grønne asparges - Sauce Verte - citron - persille - parmesan

Svampetoast 150

Østershatte - champignoner - fløde - hvidløg - parmesan - persille

Escargots 140

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

Meunierestegte frølår 180

Frølår - hvidløg - persille - citron - rosmarin - smør - grillet brød

Chèvre chaud 155

Gratineret gedeost - brød - salat - ristede valnødder - pære - vinaigrette

Pocheret æg med ørredrogn 155

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

Rørt tatar 155 / 185

90g/140g tatar okseinderlår - æggeblomme - cognac

— HOVEDRETTER —

Smørstegt blomkål 165

Blomkål - kikærtecreme - Chimichurri - ristede hasselnødder

Meunierestegt rødspætte 295

Helstegt rødspætte - kapers - brunet smørsauce - grillet citron - kartofler

Stegt kulmule 310

Kulmule - grønne asparges - ærter - Ventrière bacon - kartofler - urteolie - hvid sauce

Stegt perlehøne 295

Perlehøne - Ærter à la Francaise - bacon - ramsløgsolie - friteret ramsløg - kartofler

Steak frites 350

Ribeye - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise

Peberbøf 395

Ribeye vendt i peber - haricots verts - fritter - pebersauce

— SIDES —

Fritter 60

Chili mayonnaise

Salade verte 45

Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45

Smør - salt - persille

Béarnaise 45

— DESSERT —

Crème brûlée 110

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Chokolade tærte 110

Chokolade ganache - salt karamel - Rabarber-jordbær yoghurtis

Rabarbertrifli 110

Rabarber - makroner - vaniljecreme - chokolade

Crêpes suzette 110

Flamberede pandekager - mandler - Grand Marnier - vaniljeis

Ost pr. stk. 40/3 stk. 110

Sprødt - sødt

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

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale