

## ØSTERS & CAVIAR / OYSTERS & CAVIAR

### ØSTERS 45

Fine de Claire – vinaigrette  
*Fine de Claire – vinaigrette*

### CAVIAR 495

Antonius Baerii Caviar 30 gram –  
creme fraiche – rødløg – blinis  
*Antonius Baerii Caviar 30 grams –  
sour cream – red onions – blinis*

## 6-RETTERS SHARING MENU 495

Spørg din tjener om  
aftenens menu & vegetarmenu.  
Bestilles af hele bordet

*Ask your waiter about the evening  
menu & vegetarian menu.*

*Must be ordered  
by the whole table*

## 3 RETTERS MENU 395

Spørg din tjener om  
aftenens menu & vegetarmenu

*Ask your waiter about  
the evening menu  
& vegetarian menu*

## FORRETTER

### STARTERS

#### GRILLET HALV HUMMER / DAGSPRIS

Halv hummer – citron mayonnaise – grillet brød  
*Grilled half lobster / price of the day  
Half lobster – lemon mayonnaise – grilled bread*

#### MOULES 155 / 195

Blåmuslinger – gulerødder – bladselleri –  
citron – hvidvin – fløde – hvidløg  
*Blue-lipped mussels – carrots –  
celery – lemon – white wine – cream – garlic*

#### FRUIT DE MER / DAGSPRIS

Østers Fines de Claire – stenbiderrogn – rosé rejer – jomfruhummer –  
blåmuslinger – citron mayonnaise – creme fraiche – rødløg – grillet brød  
Tilkøb af Caviar 30 gram / 495  
*Oysters Fines de Claire – lumpfish roe – rosé shrimps –  
langoustines – blue-lipped mussels – lemon mayonnaise –  
sour cream – red onions – grilled bread / price of the day  
Add on of caviar 30 grams*

#### LAKSETATAR 165

Laks – agurk – syrnet fløde – dild olie –  
syltede sennepsfrø – dild – grillet brød  
*Salmon tartare – cucumber – soured cream –  
dill oil – pickled mustard seeds – dill – grilled bread*

#### RØGET LAKS 170

Laks – dampede grønne asparges – rygeost creme – dild  
*Smoked salmon – steamed green asparagus – smoked cream cheese – dill*

#### GRILLET BLÆKSPRUTTE 155

Blæksprutte – hvidløg – friteret estragon – honning –  
ramsløg – chili – Beurre Blanc – sprød kartoffel røsti  
*Grilled octopus – garlic – fried tarragon – honey –  
ramson – chili – Beurre Blanc – crispy potato rösti*

#### PIL-SELV-REJER 160

Rosé rejer – citron – aioli – grillet brød  
*Shrimps in the shell – rosé shrimps – lemon – aioli – grilled bread*

#### DAMPEDE HVIDE ASPARGES 185

Hvide asparges – Sauce Mousseline  
Tilkøb fjordrejer / dags pris  
*Steamed white asparagus – Sauce Mousseline  
Add on fjord shrimps / price of the day*

#### CARPACCIO 165

Okseinderlår – rucola – parmesan – kapersbær – citron skal  
*Topside beef – rucola – parmesan – capers berries – lemon zest*

#### ESCARGOTS 140

Snegle – smør – hvidløg – citron – brød – tomat – persille  
*Snails – butter – garlic – lemon – bread – tomato – parsley*

#### CHÈVRE CHAUD 155

Gratineret gedeost – brød – salat – blåbær –  
syltede rabarber – rødløg – ristede valnødder – vinaigrette  
*Goat's cheese au gratin – bread – salad –  
blueberries – pickled rhubarb – red onions – vinaigrette*

#### CHARCUTERIE 165

Små delikatesser  
*Small delicacies*

## HOVEDRETTER

### MAINS

#### GRILLET SPIDSKÅL 175

Spidskål – brunet smør – ristede valnødder – æble – Gruyère  
*Grilled pointed cabbage – brown butter sauce –  
roasted walnuts – apple – Gruyère*

#### MEUNIÈRE-STEGT RØDSPÆTTE / DAGSPRIS

Hel rødtunge – kapers – citron – persille –  
brunet smørsauce – kartofler  
*Meunière-fried plaice / price of the day  
Whole plaice – capers – lemon – parsley –  
brown butter sauce – potatoes*

#### STEGT HAVKAT 285

Havkat – ærter á la Française – hjertesalat – ærter –  
perleløg – bacon – Sauce Blanquette – kartofler  
*Pan-fried sea-wolf - Petits pois à la française – salade –  
peas – pearl onions – bacon – Sauce Blanquette – potatoes*

#### OVNSTEGT KYLLING 525

Kylling – karotter – grønne asparges –  
hvide asparges – ærter – kartofler – porre – kyllingesauce  
Til 2 personer  
*Oven-roasted chicken – carrots – green asparagus –  
white asparagus – peas – potatoes – leeks – chicken sauce  
For 2 people*

#### GRILLET GRIS PÅ BEN 345

Tomahawk grisekotelet – Chimichurry –  
grønne asparges – stegte kartofler – citron  
*Tomahawk porc chop – Chimichurry –  
green asparagus – pan-fried potatoes – lemon*

#### STEAK FRITES 355

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise  
*Rib eye – baked shallots – chunky chips – béarnaise*

## SIDES

#### FRITTER 60

Chili mayonnaise  
*Chunky chips – chili mayonnaise*

#### SALADE VERTE 45

Vinaigrette  
*Vinaigrette*

#### HARICOTS VERTS 65

Smør – hvidløg  
*Butter – garlic*

#### KARTOFLER 45

Smør – salt – persille  
*Potatoes – butter – salt – parsley*

## SPECIALTIES

#### RØRT TATAR 155 / 185

90g/140g tatar af okseinderlår –  
æggeblomme – cognac  
*Stirred beef tartare – 90g / 140g tartare  
of topside beef – egg yolk – cognac*

#### FLAMBERET PEBERBØF 395

Ribeye vendt i peber – Cognac –  
haricots verts – fritter – pebersauce  
*Flambéed pepper steak – Rib eye turned in pepper –  
Cognac – haricots verts – chunky chips – pepper sauce*

#### CRÊPES SUZETTE 110

Flamberede pandekager – mandler  
– Grand Marnier – vaniljeis  
*Flambéed pancakes – almonds –  
Grand Marnier – vanilla ice cream*

## DESSERT

#### CRÈME BRÛLÉE 110

Fløde – fransk polynesiske vanilje  
*Cream – French Polynesian vanilla*

#### LUN RABARBERTÆRTE 110

Rabarber – vanilje – mørdejsbund –  
rabarber sorbet  
*Warm rhubarb – vanilla –  
shortcrust pastry – rhubarb sorbet*

#### CITRON TÆRTE 110

Lemon curd – marengs – mørdejsbund  
*Lemon pie – lemon curd –  
meringue – short crust pastry*

#### PAVLOVA 95

Friske bær – marengs –  
Crème Chantilly  
*Fresh berries – meringue –  
Crème Chantilly*

#### OST PR. STK. 40/3 STK. 110

Sprødt – sødt  
*Cheese – crisp – sweet*