

AFTEN

6-RETTERS SHARING MENU 495
Spørg din tjener om aftenens menu & vegetarmenu
Bestilles af hele bordet - Family style

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

Stegt kammusling 175

Kammusling - brunet smør - hasselnødder - courgette - citron - dild

Røget laks 185

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

Rødbede i variation 145

Rødbede - gedeost - balsamico glaze - skovsyre

Paté de Campagne 160

Paté - cornichoner - Dijon sennep - grillet brød

Charcuterie 165

Små delikatesser

Krabbesalat 170

Krabbesalat - creme fraiche - citron mayonnaise - grape - avocado - urter - blinis

Fransk løgsuppe 130

Løg - Dansk Vesterhavssost - brød

Svampetoast 155

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 - pære - ristede valnødder - vinaigrette - balsamico glaze

Pocheret æg med ørredrogn 155

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

Rørt tatar 155 / 185

90g/140g tatar okseinderlår - æggeblomme - cognac

— HOVEDRETTER —

Bagt butternut squash 175

Butternut squash - svampe - Vesterhavssost - persille - hvidløg

Bagt havkat 295

Havkat - gulerødder - knoldselleri - Sauce blanquette - tørrede kastanjer - persille - kartofler

Stegt sandart 295

Sandart - bagte jordskokker - stegt porre - ørredrogn - Sauce Nage - purløg - persille - kartofler

Coq au vin 235

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

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 polynesisk vanilje

Æbletærte 130

Æble - marcipan - mørdejsbund - flormelis - creme fraiche - vanilje

Chokolade fondant 125

Chokolade - vaniljeis - bærcoulis

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