

3 RETTERS MENU 425

Spørg din tjener om aftenens menu
og vegetarmenu

3 COURSE MENU €60.75

Please ask your waiter about the evening menu
and vegetarian menu

FORRETTER

Østers 45

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Jomfruummer / dagspris

Jomfruummer - aioli - grillet brød - citron

Ravage Bouillabaisse 245

*Blåmuslinger fra Limfjorden - jomfruummer
- hjertemuslinger - sandart - gulerødder
- porre - kartofler - Rouille - grillet brød*

Moules 155/195

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

Lakse tatar 195

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

Jordskokke suppe 145

Jordskokke chips - timian olie - creme fraiche - grillet brød

Bagt græskar salat 155

*Græskar - Comté - hvidløg - salat
- tranebær - saltede græskarkerner - vinaigrette*

Grillet artiskok 165

Artiskok - hasselnødder - smør - parmesan - persille

Meunierestegt frølår 180

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

Røget mørbrad af gris 160

*Mørbrad af gris - semi dried tomat - trøffel mayonnaise
- balsamico glaze - saltede valnødder*

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 - parmesan - grillet brød*

Escargots 140

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

Chèvre chaud 155

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

Rørt tatar 155/185

*90g/140g tatar af dansk jersey okseinderlår
- æggeblomme - cognac*

Charcuterie 165

Små delikatesser

STARTERS

Oysters €6.50

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Langoustines / price of the day

Langoustines - aioli - grillet brød - lemon

Ravage Bouillabaisse €35

*Blue-lipped mussels from Limfjorden -
langoustine - cockles - zander - carrots -
leeks - potatoes - Rouille - grillet bread*

Moules €22/27.75

*Blue-lipped mussels from Limfjorden - carrots -
celery - lemon - white wine - cream - garlic*

Salmon tartare €27.75

*Salmon - sour cream - red onions -
fried capers - grillet bread*

Jerusalem artichokes soup €20.75

Jerusalem artichokes chips - thyme oil - sour cream - grillet bread

Baked pumpkin salad €22

*Pumpkin - Comté - garlic - salade - cranberries -
salted pumpkin seed - vinaigrette*

Grilled artichoke €23.50

Artichoke - hazelnuts - butter - parmesan - parsley

Meunier fried frogsleg €25.75

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

Smoked pork tenderloin €22.75

*Pork tenderloin - semi dried tomatoes -
truffle mayonnaise - balsamic glaze - salted walnuts*

Burrata €26.50

*Burrata - hazelnuts - ryebread crumble -
sauce verte - grillet bread*

Poached egg with trout roe €22

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

Mushroom toast €20.75

*Portobello mushroom - brown beech mushroom -
cream - parsley - parmesan - grillet bread*

Escargots €20

*Snails - butter - garlic - lemon - bread -
tomato - parsley*

Chèvre chaud €22

*Goat's cheese au gratin - bread -
salad - roasted walnuts - pear - vinaigrette*

Stirred beef tartare €22/26.50

*90g/140g tartare of Danish Jersey topside -
egg yolk - cognac*

Charcuterie €23.50

Small delicacies



HOVEDRETTER

Sprød blomkål 180

Blomkål - hasselnødder - kartoffelmos
- brunet smørsauce - persille

Meunierestegt rødspætte 285

Hel rødspætte - kapers - grillet citron
- persille - smørsauce - kartofler

Ovnbagt Poussin 295

Poussin - rosmarin - østershatte - majs
- kartoffel - kylling sauce

Stegt sandart 315

Sandart - fennikel - karotter - friteret grønkål
- peberrod sauce - kartofler

Steak frites 355

Rib eye - bagt skalotteløg - fritter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce

Peberbøf 395

Kalvemørbrad - Pommes Anna - sæsongrønt
- Madagaskar peberkorn - pebersauce

TILBEHØR

Fritter 60

Chilimayo

Salade verte 45

Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45

Smør - salt - persille

Béarnaise 45

DESSERT OG OST

Crème brûlée 130

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Paris Brest 135

Praline creme - hasselnødder - vandbakkelse - flormelis

Crêpes suzette 125

Flamberede pandekager - mandler
- Grand Marnier - vaniljeis

Pærer Belle Helene 125

Pocheret pære - vaniljeis - chokolade sovs

Ost pr. stk. 40/3 stk. 110

Sprødt - sødt

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

MAINS

Crispy cauliflower €25.75

Cauliflower - hazelnuts - mashed potatoes -
brown buttersauce - parsley

Meuniere fried plaice €40.75

Whole plaice - capers - grilled lemon -
parsley - butter sauce - potatoes

Oven baked Poussin €42

Poussin - rosemary - brown beech mushroom -
corns - potatoes - chicken sauce

Pan-fried zander €45

Zander - fennel - baby carrots - fried kale -
horseradish sauce - potatoes

Steak frites €50.75

Rib eye - baked shallots - chunky chips
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce

Pepper steak €56.50

Veal tenderloin - Pommes Anna - seasonal vegetables -
Madagascar peppercorn - pepper sauce

SIDE ORDERS

Chunky chips €8.50

Chili mayo

Salade verte €6.50

Vinaigrette

Seasonal vegetables €10

Potatoes €6.50

Butter - salt - parsley

Béarnaise €6.50

DESSERT AND CHEESE

Crème brûlée €18.50

Cream - French Polynesian vanilla

Paris Brest €19.25

Praline cream - hazelnuts - cream puff - powdered sugar

Crêpes suzette €17.75

Flambéed pancakes - almonds -
Grand Marnier - vanilla ice cream

Pear Belle Helene €17.75

Poached pear - vanilla ice cream - chocolate sauce

Cheese apiece €5.75/3 pcs. €15.75

Crisp - sweet

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