

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

Ravage Bouillabaisse 245

Blåmuslinger fra Limfjorden - jomfruhummer
- 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

Smilende æg med rejer 160

Smilende æg - rejer - citron mayonnaise
- citron - karse - grillet rugbrød

Sprødstegt rødspættefilet 165

Rødspættefilet - remoulade - citron - grillet rugbrød

Makrel 160

Makrel - smilende æg - kapers bær
- sennep - løg - grillet rugbrød

Grillet artiskok 165

Artiskok - hasselnødder - smør - 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 - parmesan - grillet brød

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

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

Ravage Bouillabaisse €35

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

Jerusalem artichokes soup €20.75

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

Soft boiled egg with shrimps €22.75

Soft boiled egg - shrimps - lemon mayonnaise -
lemon - cress - grilled rye bread

Fried filet of plaice €23.50

Filet of plaice - Remoulade - lemon - grilled rye bread

Mackerel €22.75

Mackerel - soft boiled egg - caper berries -
mustard - onion - grilled rye bread

Grilled artichoke €23.50

Artichoke - hazelnuts - butter - 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 - parmesan - grilled bread

Meuniere fried frogsleg €25.75

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

Smoked pork tenderloin €22.75

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

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 - brød - salat
- ristede valnødder - pære - vinaigrette

Bagt græskar salat 165
Græskar - Comté - hvidløg - salat - tranebær
- saltede græskarkerner - vinaigrette

Cæsarsalat 165
Dansk frilandskylling - parmesan - salat
- Ventrèche bacon - hvidløgs croutoner

Classic club sandwich 175
Dansk frilandskylling - 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 vanille

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 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 €23.50
Goat's cheese au gratin - bread - salat -
roasted walnuts - pear - vinaigrette

Baked pumpkin salad €23.50
Pumpkin - Comté - garlic - salade - cranberries -
salted pumpkin seed - 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

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

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