

**3 RETTERS JULEFROKOST 325**  
Menuen skal bestilles til hele bordet

**Sild**  
Karrysalat - smilende æg - kapers - grillet rugbrød

**Ravage hønsesalat**  
Hønsesalat - bacon - syltede bøgøhatte  
- grillet rugbrød - urter

**Sprødstegt rødspættefilet**  
Rødspættefilet - remoulade - citron - grillet rugbrød

Eller

**Vol-au-vent**  
Kyllingefrikasse - butterdej - urter

**3 COURSES CHRISTMAS LUNCH €46.50**  
Menu has to be ordered for the whole table

**Herring**  
Curry relish - soft boiled egg - capers - grilled rye bread

**Ravage chicken salad**  
Chicken salad - bacon - pickled brown beech mushrooms -  
grilled rye bread - herbs

**Fried filet of plaice**  
Filet of plaice - Rémoulade - lemon - grilled rye bread

Or

**Vol-au-vent**  
Chicken fricassée - puff pastry - herbs

**FROKOST**

**Østers 45**  
Fine de Claire - rosé vinaigrette

**Jomfruhummer / dagspris**  
Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron

**Jomfruhummerbisque 185**  
Jomfruhummerbisque - jomfruhummer  
- fennikel - urteolie - grillet brød

**Moules 155/195**  
Blåmuslinger fra Limfjorden - gulerødder  
- bladselleri - citron - hvidvin - fløde - hvidløg

**Gravad laks 175**  
Laks - rævesauce - tomat - grillet brød

**Fransk løgsuppe 130**  
Løg - Dansk Vesterhavsost - brød

**Stegt sild 130**  
Sild - Dijon sennep - syltede rødløg  
- kapersbær - grillet rugbrød

**Sprødstegt rødspættefilet 165**  
Rødspættefilet - remoulade - citron - grillet rugbrød

**Ravage hønsesalat 145**  
Hønsesalat - bacon - syltede bøgøhatte  
- grillet rugbrød - urter

**Sild 130**  
Karrysalat - smilende æg - kapers - grillet rugbrød

**Rilette af gris 165**  
Gris - cornichon - Dijon sennep - urter - grillet brød

**Vol-au-vent 140**  
Kyllingefrikasse - butterdej - urter

**Pocheret æg med ørredrogn 155**  
Pocheret æg - ørredrogn - Beurre Blanc  
- kartoffel rösti - purløg

**Ribbensteg sandwich 175**  
Ribbensteg - rødkål - æble - senneps mayonnaise  
- brun sauce - brioche

**Meunierestegt frølår 180**  
Frølår - hvidløg - persille - urteolie - tomat - grillet citron

**Gravad kalvemørbrad 180**  
Kalvemørbrad - rosiner - kanel  
- friteret salvie - citron - rosenkål

**Stegte kejserrhatte 160**  
Kejserrhatte - gedeost creme - beder  
- saltede mandler - urteolie

**Charcuterie 165**  
Små delikatesser

**LUNCH**

**Oysters €6.50**  
Fine de Claire - rosé vinaigrette

**Langoustines / price of the day**  
Langoustines - aioli - grillet brød - lemon

**Langoustine bisque €26.75**  
Langoustine bisque - langoustine -  
fennel - herb oil - grilled bread

**Moules €22/27.75**  
Blue-lipped mussels from Limfjorden - carrots -  
celery - lemon - white wine - cream - garlic

**Gravlax €25**  
Salmon - dill sauce - tomato - grilled bread

**French onion soup €20.75**  
Onions - Vesterhavs-cheese - bread

**Pan-fried herring €18.50**  
Herring - Dijon mustard - red onions -  
capers - grilled rye bread

**Fried filet of plaice €23.50**  
Filet of plaice - Rémoulade - lemon - grilled rye bread

**Ravage chicken salad €20.75**  
Chicken salad - bacon - pickled brown beech mushrooms -  
grilled rye bread - herbs

**Herring €18.50**  
Curry relish - soft boiled egg - capers - grilled rye bread

**Rilette of pork €23.50**  
Pork - cornichon - Dijon mustard - herbs - grilled bread

**Vol-au-vent €20**  
Chicken fricassée - puff pastry - herbs

**Poached egg with trout roe €22**  
Poached egg - trout roe - Beurre Blanc -  
potato rösti - chives

**Pork sandwich €25**  
Pork - red cabbage - apple - mustard mayonnaise -  
brown sauce - brioche

**Meuniere fried frogsleg €25.75**  
Frogsleg - garlic - parsley - herb oil - tomato - grilled lemon

**Marinated tenderloin of veal €25.75**  
Tenderloin of veal - raisins - cinnamon -  
fried sage - lemon - Brussel sprout

**Pan-fried king oyster mushrooms €22.75**  
King oyster mushrooms - goat's cheese -  
beets - salted almonds - herb oil

**Charcuterie €23.50**  
Small delicacies



## FROKOST

### 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

### Croque monsieur 150

Skinke - mornay sauce  
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat

### Chèvre chaud 165

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

### Salade Confit de Canard 165

Confiteret and - salat - ristede valnødder - vinaigrette  
- croutoner - friteret grønkål - tranebær

### Cæsarsalat 165

Dansk frilandskylling - parmesan - salat  
- Ventrèche bacon - hvidløgscroutoner

### Classic club sandwich 175

Dansk frilandskylling - bacon - tomat  
- syltet agurk - syltet rødløg - friter - chili mayo

### Pariserbøf 175

Pariserbøf - toast - kapers - rødbede - rødløg - pickles  
- peberrod - dansk økologisk æggeblomme

### Steak frites 355

Rib eye - bagt skalotteløg - friter  
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 polynesisk vanilje

### Gateau Marcel 125

Chokolade - skovbær - hasselnødder - vaniljeis

### Bagt pære 125

Pære - butterdej - marcipan - mandel  
- vaniljeis - chokolade

### Crêpes suzette 125

Flamberede pandekager - mandler  
- Grand Marnier - vaniljeis

### Ris à l'amande 120

Mandler - vanilje - kirsebærsauce

Ost sprødt - sødt /pr. stk. 40/3 stk. 110

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

## LUNCH

### 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

### Croque monsieur €21.50

Ham - mornay sauce -  
Vesterhavs-cheese - crispy salad

### Chèvre chaud €23.50

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

### Salade Confit de Canard €23.50

Duck confit - salade - roasted walnuts - vinaigrette -  
croutons - fried - kale - cranberry

### 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

### Gateau Marcel €17.75

Chocolate - wild berries - hazelnuts - vanilla ice cream

### Baked pear €17.75

Pear - puff pastry - marcipan -  
vanilla ice cream - chocolate

### Crêpes suzette €17.75

Flambéed pancakes - almonds -  
Grand Marnier - vanilla ice cream

### Ris à l'amande €17

Almonds - vanilla - cherry sauce

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

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