

4 RETTERS JULEMENU 495
Menuen skal bestilles til hele bordet

Gravad laks
Laks - rævesauce - tomat - grillet brød

Vol-au-vent
Kyllingefrikasse - butterdej - urter

Confit de Canard
Confiteret andelår - sveske kompot
- kartoffel fondant - andesauce - grønkål

Ris à l'amande
Mandler - vanilje - kirsebærsauce

4 COURSES CHRISTMAS MENU €70.75
Menu has to be ordered for the whole table

Gravlax
Salmon - dill sauce - tomato - grilled bread

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

Confit de Canard
Confit of duck leg - prunes compote -
potato fondant - duck sauce - kale

Ris à l'amande
Almonds - vanilla - cherry sauce

FORRETTER

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 Vesterhavssost - brød

Salade Confit de Canard 155
Confiteret and - salat - ristede valnødder - vinaigrette
- croutoner - friteret grønkål - tranebær

Rillette af gris 165
Gris - cornichon - Dijon sennep - urter - grillet brød

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

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

Vol-au-vent 140
Kyllingefrikasse - butterdej - urter

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

Stegte farvede gulerødder 135
Gulerødder - hvidløg - pistaciønødder
- peberrodsmayonnaise

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

Langoustine bisque €26.75
Langoustine bisque - langoustine -
fennel - herb oil - grillet brød

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 €18.50
Onions - Vesterhavs-cheese - bread

Salade Confit de Canard €22
Duck confit - salade - roasted walnuts - vinaigrette -
croutons - fried kale - cranberry

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

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

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

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

Pan-fried colored carrots €19.25
Carrots - garlic - pistachio -
horseradish mayonnaise

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

Stegte kejerhatte 160

Kejerhatte - gedeost creme - beder
- saltede mandler - urteolie

Stegt torsk 295

Torsk - palmekål - rødbede - knoldselleri
- rosmarin - kartoffel - Beurre Blanc

Confit de Canard 295

Confiteret andelår - sveske kompot
- kartoffel fondant - andesauce - friteret grønkål

Coq au vin 245

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

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

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 125

Mandler - vanilje - kirsebærsauce

Ost pr. stk. 40/3 stk. 110

Sprødt - sødt

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

MAINS

Pan-fried king oyster mushrooms €22.75

King oyster mushrooms - goat's cheese -
beets - salted almonds - herb oil

Pan-fried cod €42.25

Cod - palm cabbage - beetroot - celeriac -
rosemary - potatoes - Beurre Blanc

Confit de Canard €42

Confit of duck leg - prunes compote -
potato fondant - duck sauce - fried kale

Coq au vin €40.75

Chicken - red wine - mushroom - baby carrots -
pearl onions - bacon - mashed 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

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 €17.75

Almonds - vanilla - cherry sauce

Cheese apiece €5.75/3 pcs. €15.75

Crisp - sweet

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