

FROKOST

2 RETTERS MENU 245

Spørg din tjener om frokostmenu & 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

Jomfruummer Bisque 150

Bisque - jomfruummerhale - urteolie - skovsyre

Gravad laks 165

Laks - rævesauce - tomat - grillet brød

Rimmet torsk 165

Rimmet torsk - ørredrogn - friteret salvie - peberrodscreme

Bagte jordskokker 125

Jordskokker - appelsin glace - ristede hasselnødder - bladselleri

Charcuterie 165

Små delikatesser

Fransk løgsuppe 130

Løg - Dansk Vesterhavsost - brød

Anderillette 145

Anderillette - cornichoner - Dijon sennep - syltede rødløg - grillet brød

Vol-au-vent 135

Kyllingefrikassé - butterdej - urter

Escargots 140

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

Meunierestegte frølår 180

Frølår - hvidløg - persille - citron - rosmarin - smør - grillet brød

Pocheret æg med ørredrogn 155

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

— KLASSIKERE —

Sild 135

Sild - karrysalat - smilende æg - kapers - grillet rugbrød

Stegt sild 135

Sild - Dijon sennep - syltede rødløg - kapersbær - grillet rugbrød

Sprødstegt rødspættefilet 165

Rødspættefilet - remoulade - citron - grillet rugbrød

Ravage hønsesalat 145

Hønsesalat - bacon - syltede bøgehatte - grillet rugbrød - urter

Omelet 145

*Æg - Vesterhavsost - sprød salat
Tilvalg skinke 35*

Rørt tatar 155/185

90g/140g tatar af okseinderlår - æggeblomme - cognac

Croque monsieur 150

Skinke - mornay sauce - Vesterhavsost - sprød salat

Chèvre chaud 165

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

Cæsarsalat 165

Kylling - parmesan - salat - Ventrèche bacon - hvidløgscROUTONER

Classic club sandwich 175

Kylling - bacon - tomat - syltet agurk - syltet rødløg - fritter - chili mayonnaise

Pariserbøf 175

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

Steak frites 350

Ribeye - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise

— SIDES —

Fritter 60

Chili mayonnaise

Salade verte 45

Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45

Smør - salt - persille

— DESSERT —

Crème brûlée 110

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Pære Belle Helene 125

Pære - chokoladesauce - vaniljeis

Gateau Marcel 125

Gateau Marcel - havtorn sorbet - havtorn gel - chokolade

Ris a'la mande 120

Mandler - vanilje - kirsebærsauce

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