

# AFTEN

6-RETTERS SHARING MENU 495  
Spørg din tjener om aftenens menu & vegetarmenu  
Bestilles af hele bordet - Family style

3 RETTERS MENU 395  
Spørg din tjener om aftenens menu & 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*

### Bagte jordskokker 125

*Jordskokker - appelsin glace - ristede hasselnødder - bladselleri*

### Charcuterie 165

*Små delikatesser*

### Rimmet torsk 165

*Rimmet torsk - ørredrogn - friteret salvie - peberrodscreme*

### 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*

### Chèvre chaud 155

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

### Pocheret æg med ørredrogn 155

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

### Rørt tatar 155 / 185

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

## — HOVEDRETTER —

### Stegte svampe 175

*Svampe - pocheret æg - syltede havtorn - persille - trøffelolie - crouton*

### Stegt torsk 295

*Torsk - sennepssauce - stegt porre - grillet endivie - urteolie - kartofler*

### Coq au vin 235

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

### Confit de Canard 295

*Confit de Canard - appelsinsauce - stegt grønkål - brændt skalotteløg - tranebær - kartofler*

### Steak frites 350

*Ribeye - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise*

### Peberbøf 395

*Ribeye vendt i peber - haricots verts - fritter - pebersauce*

## — SIDES —

### Fritter 60

*Chili mayonnaise*

### Salade verte 45

*Vinaigrette*

### Sæson grønt 70

### Kartofler 45

*Smør - salt - persille*

### Béarnaise 45

## — 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

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale