

## ØSTERS / OYSTERS

### ØSTERS 45

Fine de Claire – rosévinaigrette  
*Fine de Claire – rosé vinaigrette*

### GRATINERET ØSTERS 55

Fine de Claire – Hollandaise –  
rødløg – Parmesan  
*Gratinated oysters –  
Fines de Claire – Hollandaise –  
red onions – parmesan*

## 2 RETTERS MENU 245

Spørg din tjener om  
frokostmenu & vegetarmenu

*Ask your waiter about  
lunch menu & vegetarian menu*

## SIDES

### FRITTER 60

Chili mayonnaise  
*Chunky chips – chili mayonnaise*

### SALADE VERTE 45

Vinaigrette  
*Vinaigrette*

### HARICOTS VERTS 65

Smør – hvidløg  
*Butter – garlic*

### KARTOFLER 45

Smør – salt – persille  
*Potatoes – butter – salt – parsley*

## FORRETTER

### STARTERS

#### JOMFRUHUMMER / DAGSPRIS

Jomfruhummer – aioli – grillet brød – citron  
*Langoustines – aioli – grilled bread – lemon*

#### MOULES 155 / 195

Blåmuslinger – gulerødder – bladselleri –  
citron – hvidvin – fløde – hvidløg  
*Blue-lipped mussels – carrots –  
celery – lemon – white wine – cream – garlic*

#### LAKSETATAR 175

Laks – rødløg – friteret kapers –  
creme fraiche – kørvel – crouton  
*Salmon tartare – red onions – fried capers –  
sour cream – chervil – croutons*

#### MARINEREDE SARDINER 155

Sardiner – citron – citron mayonnaise – grillet brød  
*Marinated Sardins – lemon –  
lemons mayonnaise – grilled bread*

#### IBERICO VAFFEL 185

Iberico skinke – rygeost creme – frisée – parmesan – sprød vaffel  
*Iberico waffle – Iberico ham – smoked cream cheese –  
parmesan – frisée – crispy waffle*

#### LØGTÆRTE 125

Løg – æg – butterdej – rosmarin – creme fraiche  
*Onion pie – onions – puff pastry –  
rosemary – creme fraiche*

#### FRANSK LØGSUPPE 130

Løg – Dansk Vesterhavssost – brød  
*French onion soup – onions – Vesterhavs-cheese – bread*

#### ESCARGOTS 140

Snegle – smør – hvidløg – citron – brød – tomat – persille  
*Snails – butter – garlic – lemon – bread – tomato – parsley*

#### CHÈVRE CHAUD 165

Gratineret gedeost – brød – salat – pære –  
ristede valnødder – vinaigrette – balsamico glaze  
*Goat's cheese au gratin – bread – salad –  
pear – vinaigrette – balsamic glaze*

#### CHARCUTERIE 165

Små delikatesser  
*Small delicacies*

## KLASSIKERE

### CLASSICS

#### SPRØDSTEGT RØDSPÆTTEFILET 165

Rødspættefilet – rejer – mayonnaise – citron – grillet rugbrød  
*Fried filet of plaice – shrimps –  
mayonnaise – lemon – grilled rye bread*

#### HØNSESALAT 150

Hønsesalat – bacon – æble – ristet rugbrød  
*Ravage chicken salad – bacon –  
apple – grilled rye bread*

#### OMELET 145

Æg – Vesterhavssost – sprød salat  
Tilvalg skinke 35  
*Omelette – eggs – Vesterhavs-cheese – crispy salad  
Add ham*

#### CÆSARSALAT 165

Kylling – parmesan – salat –  
Ventrèche bacon – hvidløgscroutoner  
*Caesar salad – chicken – parmesan cheese –  
salad – Ventrèche bacon – garlic croutons*

#### CROQUE MONSIEUR 150

Skinke – mornay sauce – Vesterhavssost – sprød salat  
*Ham – mornay sauce – Vesterhavs-cheese – crispy salad*

#### CLASSIC CLUB SANDWICH 175

Kylling – bacon – tomat – syltet agurk –  
syltet rødløg – fritter – chili mayonnaise  
*Chicken – bacon – tomato – pickled cucumber –  
pickled red onion – chunky chips – chili mayonnaise*

#### FRIED CHICKEN BURGER 165

Friteret kylling – salat – cornichoner –  
chili mayonnaise – mayonnaise – brioche – fritter  
*Fried chicken – salad – cornichons – chili mayonnaise –  
mayonnaise – brioche – chunky chips*

#### STEAK FRITES 350

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise  
*Steak frites – Rib eye – baked shallots -  
chunky chips – béarnaise*

#### PARISERBØF 175

Pariserbøf – toast – kapers – rødbede –  
rødløg – pickles – peberrod – æggeblomme  
*Parisian steak – toast – capers – beetroot –  
red onions – Piccallily – horseradish – egg yolk*

## SPECIALTIES

### RØRT TATAR 155 / 185

90g/140g tatar af okseinderlår –  
æggeblomme – cognac  
*Stirred beef tartare – 90g / 140g tartare  
of topside beef – egg yolk – cognac*

### FLAMBERET PEBERBØF 395

Ribeye vendt i peber – Cognac –  
haricots verts – fritter – pebersauce  
*Flambéed pepper steak – Rib eye turned in pepper –  
Cognac – haricots verts – chunky chips – pepper sauce*

### CRÊPES SUZETTE 110

Flamberede pandekager – mandler  
– Grand Marnier – vaniljeis  
*Flambéed pancakes – almonds –  
Grand Marnier – vanilla ice cream*

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 110

Fløde – fransk polynesiske vanilje  
*Cream – French Polynesian vanilla*

### NØDDEKURV 110

Vaniljecreme – karamelliseret æbler – skovbær  
*Vanilla cream – caramelized apple – wild berries*

### COUPES DE GLACIER 85

3 kugler is – Crème Chantilly – cocktailbær  
*3 scoops of ice cream –  
Crème Chantilly – cocktail berry*

### TARTE TATIN 110

Karamelliseret æble – mørdej – vaniljeis  
*Caramelized apple – short crust pastry –  
vanilla ice cream*

### OST PR. STK. 40/3 STK. 110

Sprødt – sødt  
*Cheese – crisp – sweet*