

FORRETTER

5 ØSTERS

FRANSKE ØSTERS, SALAT OG ROSÉ VINAIGRETTE

139

CEVICHE AF LAKS

RØRT MED CITRUSJUICE, AGURK, CHILI, RØDLØG, MANGO, GRØN PEBER OG KORIANDER

129

VARMRØGET LAKS

MED RADISER, JORDSKOKKER, ÆBLER OG URTECRÈME

129

OVNBAGT GEDEOST

BLANDET SALAT TOPPET MED GEDEOST OG BALSAMICO DRESSING

119

FISKESUPPE

CREMET SUPPE MED LAKS, SKALDYR, FRISKE URTER OG SAFRAN

139

VEGETARSUPPE

LAVES PÅ SÆSONENS RÅVARER - SPØRG DERES TJENER

109

MOULES FRITES

SERVERES MED HVIDLØG, PERSILLE, FLØDESAUCE OG POMMES FRITES

139

TAPASTALLERKEN

KAMMUSLINGER MED AVOCADO SALSA,

TIGERREJER STEGT I HVIDLØG,

MOZZARELLA MED TOMAT

KRABBETATAR

169

SNEGLE I BRUNET SMØR

SERVERES MED TOMATER, MANDLER, PERSILLE OG HVIDLØG

119

EN HALV FRISKKOGT HUMMER

SERVERES NATUREL MED TATARSAUCE

DAGSPRIS

HOVEDRETTER

FISKESUPPE

CREMET SUPPE MED LAKS, SKALDYR, FRISKE URTER OG SAFRAN
219

OVNBAGT LAKS

MED SMÅ KARTOFLER, PASTINAK, SPINAT, GULERØDDER OG CHILI.
HERTIL EN BEURRE BLANC SAUCE
229

MOULES FRITES

SERVERES MED HVIDLØG, PERSILLE, FLØDESAUCE OG POMMES FRITES
219

SØTUNGE À LA MEUNIÈRE

SERVERES MED SMÅ KARTOFLER, ASPARGES OG SMØRSAUCE
349

SKALDYRSTALLERKEN

BLÅMUSLINGER, KAMMUSLINGER, JOMFRUHUMMERHALER, TIGERREJER
SAMT EN ØSTERS MED CITRON. ANRETES PÅ BOUILLABASSE AF TOMAT
279

TILVALG: HALV FRISKKOGT HUMMER +200

SURF 'N' TURF

KALVEFILET OG TIGERREJER PÅ GRILLSPYD, SÆSONENS GARNITURE,
RÖSTI KARTOFLER OG HUMMERSAUCE
219

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD

SERVERES MED SMÅ KARTOFLER, SAUTEREDE SVAMPE, SPINAT,
TOMATER OG BOURGUIGNONSAUCE
269

BOEUF BÉARNAISE

RIB-EYE SERVERET MED POMMES FRITES OG BÉARNAISESAUCE
249

KALVEFILET 200 G.

SERVERES MED KARTOFLER, PEBERFRUGT OG CREMET SVAMPESAUCE
229

LAMMEKRONE

SERVERES MED RATATOUILLE, SMÅ KARTOFLER OG ROSMARINSAUCE
249

HEL FRISKKOGT HUMMER

HALV NATUREL, HALV BAGT, MED HVIDLØG, TATARSAUCE OG CITRON
DAGSPRIS

DESSERT & OST

UDVALG AF SORBET

SERVERES MED SÆSONENS FRISKE FRUGT

89

PANDEKAGER

SERVERES MED CREMET DANSK VANILJEIS OG FRISK FRUGT

89

CHOKOLADEMOUSSE

HJEMMELAVET AF MØRK OG HVID CHOKOLADE, MED GLASEREDDE BÆR

99

CRÈME BRÛLÉE

HJEMMELAVET MED FRUGT OG HINDBÆRSORBET

99

DESSERTTALLERKEN

ET UDVALG AF GALIONENS DESSERTER

149

UDVALG AF DANSKE OSTE

DEN HVIDE DAME, CREMET HVIDSKIMMELOST
VESTERHAVSOST, TØR OG LET SALTET FASTOST
BLÅ KORNBLOMST, CREMET BLÅSKIMMELOST

109

GLAS DESSERTVIN 75

GLAS PORTVIN FRA 50

SPØRG VENLIGST DERES TJENER OM
RESTAURANTENS UDVALG AF KAFFE & AVEC

5 RETTERS MENU

FORRETTER

FISKESUPPE

CREMET FISKESUPPE MED LAKS, SKALDYR, FRISKE URTER OG SAFRAN

KRABBETATAR

RØRT MED ÆBLE, KAPERS, DILD, CITRON OG CRÈME FRAÎCHE

HOVEDRET

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD

SERVERES MED SMÅ KARTOFLER, SAUTEREDE SVAMPE, SPINAT,
TOMATER OG BOURGUIGNONSAUCE

DESSERT

CHOKOLADEMOUSSE

HJEMMELAVET AF MØRK OG HVID CHOKOLADE MED GLASEREDE BÆR

CRÈME BRÛLÉE

HJEMMELAVET MED FRUGT OG HINDBÆRSORBET

479

5 RETTER - 3 SERVERINGER

ENTRÉES

5 OYSTERS

FRENCH OYSTERS WITH ROSÉ VINAIGRETTE

139

SALMON CEVICHE

MINCED SALMON WITH LEMON JUICE, CUCUMBER, CHILI, RED ONIONS,
MANGO, GREEN PEPPER AND CORIANDER

129

SMOKED SALMON

SERVED WITH RADISHES, JERUSALEM ARTICHOKES, APPLE AND HERB CREAM

129

OVENBAKED GOAT'S CHEESE

MIXED SALAD TOPPED WITH GOAT'S CHEESE AND BALSAMIC GLAZE

119

FISH SOUP

CREAMY SOUP MADE WITH SALMON, SHELLFISH, FRESH HERBS AND SAFFRON

139

VEGGIE SOUP

WITH SEASONAL VEGETABLES. ASK YOUR WAITER

109

MOULES FRITES

SERVED WITH GARLIC, PARSLEY, CREAMY SAUCE AND FRIES

139

TAPAS PLATE

SCALLOPS WITH AVOCADO SALSA,
TIGER PRAWNS ROASTED IN GARLIC,
MOZZARELLA WITH TOMATO
CRAB TARTARE

169

SNAILS IN BROWN BUTTER

SERVED WITH TOMATOES, ALMONDS, PARSLEY AND GARLIC

119

HALF FRESHLY BOILED LOBSTER

SERVED NATURAL WITH TARTARE SAUCE

TODAY'S PRICE

PLATS PRINCIPAUX

FISH SOUP

CREAMY SOUP MADE WITH SALMON, SHELLFISH, FRESH HERBS AND SAFFRON
219

OVENBAKED SALMON

SERVED WITH SMALL POTATOES, PARSNIP, SPINACH, CHILI, CARROTS
AND BEURRE BLANC SAUCE
229

MOULES FRITES

SERVED WITH GARLIC, PARSLEY, CREAMY SAUCE AND FRIES
219

SOLE À LA MEUNIÈRE

SERVED WITH SMALL POTATOES, ASPARAGUS AND BUTTER SAUCE
349

SHELLFISH PLATE

MUSSELS, SCALLOPS, NORWAY LOBSTER TAILS, TIGER PRAWNS AND AN OYSTER WITH LEMON.
SERVED ON A BOUILLABAISSE OF TOMATO
279

OPTIONAL: HALF FRESHLY BOILED LOBSTER +200

SURF 'N' TURF

VEAL AND TIGER PRAWNS ON SKEWERS, SERVED WITH VEGETABLES, RÖSTI POTATOES
AND CREAMY LOBSTER SAUCE
219

TOURNEDOS OF BEEF TENDERLOIN

SERVED WITH SMALL POTATOES, SAUTÉED MUSHROOMS, SPINACH,
TOMATOES AND BOURGUIGNON SAUCE
269

BOEUF BÉARNAISE

RIB-EYE SERVED WITH FRIES AND BÉARNAISE SAUCE
249

FILLET OF VEAL 200 G.

SMALL POTATOES, BELL PEPPER AND CREAMY MUSHROOM SAUCE
229

RACK OF LAMB

SERVED WITH RATATOUILLE, SMALL POTATOES AND ROSEMARY SAUCE
249

WHOLE FRESHLY BOILED LOBSTER

HALF NATURAL, HALF BAKED WITH GARLIC SERVED WITH LEMON AND TARTARE SAUCE
TODAY'S PRICE

DESSERT & FROMAGE

SELECTION OF SORBET

SERVED WITH SEASONAL FRESH FRUIT

89

PAN CAKES

SERVED WITH DANISH VANILLA ICE CREAM AND FRESH FRUIT

89

CHOCOLATE MOUSSE

HOMEMADE DARK AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH GLAZED BERRIES

99

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE WITH FRUIT AND RASPBERRY SORBET

99

DESSERT PLATE

A SELECTION OF GALIONEN'S DESSERTS

149

SELECTION OF DANISH CHEESE

DEN HVIDE DAME, CREAMY WHITE MOLD CHEESE

VESTERHAVSOST, DRY AND SALTY HARD CHEESE

BLÅ KORNBLOMST, CREAMY BLUE MOLD CHEESE

109

GLASS OF MOSCATO 75

GLASS OF PORTWINE FROM 50

PLEASE ASK YOUR WAITER ABOUT
THE RESTAURANT'S SELECTION OF COFFEE & AVEC

MENU À 5 PLATS

ENTRÉES

FISH SOUP

A CREAMY SOUP MADE WITH SALMON, SHELLFISH, FRESH HERBS AND SAFFRON

CRAB TARTARE

MINCED CRAB WITH APPLE, RED ONIONS, CAPERS, DILL, LEMON AND SOUR CREAM

PLAT PRINCIPAL

TOURNEDOS OF BEEF TENDERLOIN

SERVED WITH SMALL POTATOES, SAUTÉED MUSHROOMS, SPINACH,
TOMATOES AND BOURGUIGNON SAUCE

DESSERT

CHOCOLATE MOUSSE

HOMEMADE DARK AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH GLAZED BERRIES

CRÈME BRÛLÉE

HOMEMADE WITH FRUIT AND RASPBERRY SORBET

479

5 COURSES - 3 SERVICES