

FORRETTER

ØSTERS Naturel med citron	dkr. 150,-
GRATINERET ØSTERS Med spinat, persille, ost, tomat og fløde	dkr. 150,-
SMØRGRASKARSUPPE Med ristede græskarkerner og creme fraiche	dkr. 110,-
BOUILLABAISSE Med aioli og brødcroutoner	dkr. 155,-
LAKSETATAR Med 3 slags laks rørt med cremefraiche, kapers og friske krydderurter	dkr. 110,-
BLÅMUSLINGER Hvidvinsdampede med gulerødder, porrer, fennikel, selleri, fløde og persille	dkr. 130,-
GULLASHSUPPE Med cremefraiche og purløg	dkr. 115,-
CARPACCIO Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat	dkr. 115,-
SVAMPE RISOTTO Med skalotteløg, hakket purløg og trøffelolie	dkr. 110,-
MANGOSALAT Med blandet salat, granatæble, druer, blå kornblomst og sød chilisauce	dkr. 130,-

REJECOCKTAIL	dkr. 140,-
Med mango, avokado og sød chili sauce	
3 STK SMØRREBRØD	dkr. 195,-
Fiskefilet med remoulade og citron	
Kartoffelmad med mayonnaise, rødløg, bacon og purløg	
Hønsesalat med bacon, champignon, asparges, karry og purløg	
SILDETALLERKEN	dkr. 200,-
Marineret sild med karrysalat, løg og kapers	
Karrysild med æg og kapers	
Kryddersild med løg og kapers	
Stegte sild med peberrod, æggeblomme, løg og kapers	
STJERNESKUD	dkr. 160,-
Dampet og stegt rødspættefilet på ristet lyst brød med mayonnaise, rejer, kaviar og asparges	

HOVEDRETTER

BLÅMUSLINGER Hvidvinsdampede med gulerødder, porrer, fennikel, selleri, fløde og persille	dkr. 200,-
BOUILLABAISSE Med aioli og brødcroutoner	dkr. 215,-
½ HUMMER Naturel med bagte kartofler og aioli	dkr. 310,-
½ HUMMER Med tagliatelle pasta med svampe, tomater, peberfrugt og rejer i cremet sauce	dkr. 310,-
OVNBAGT LAKS Med ovnbagte kartofler, grønne asparges, bagt rødbede og citronsauce	dkr. 225,-
PENNE PASTA Flamberet i cognac med oksefilet, svampe og cremet sennepssauce	dkr. 195,-
TAGLIATELLE PASTA Med svampe, tomater, peberfrugt og rejer i cremet sauce	dkr. 195,-
BOEUF BEARNAISE Med bagt tomat og pommes frites	dkr. 245,-
BRASSERET SVINESKANK Med ovnbagte kartofler, asparges i baconsvøb og ovnbagte skalotteløg	dkr. 200,-
BRÆNDENDE KÆRLIGHED Med kartoffelmos, bacon, bløde løg og rødbeder	dkr. 195,-

SVAMPE RISOTTO Med skalotteløg, hakket purløg og trøffelolie	dkr. 190,-
PORTOBELLO SVAMPE Fyldt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost	dkr. 195,-
GRATINERET COUGETTE(VEGANSK) Med risotto, gulerod, asparges, kokosmælk, vegansk ost og balsamico glaze	dkr 195,-
GULLASHSUPPE Med cremefraiche og purløg	dkr. 200,-
TIL BØRNENE	
KYLLING ELLER FISKEFILET Med pommes frites, remoulade og blandet salat	dkr. 130,-

DET SØDE	
CHOKOLADEKAGE Med vaniljeis	dkr. 90,-
RABARBERTÆRTE AU TATIN Med syrnede vaniljecreme	dkr. 90,-
FRUGTSALAT Med vaniljeis	dkr. 90,-
UDVALG AF IS Vanilje og chokolade is samt hindbær sorbet. Serveret med frisk frugt	dkr. 90,-
CHOKOLADEFONDANT Med hindbærsorbet	dkr. 100,-
CHEESECAKE Med kompot af blandede bær	dkr. 100,-
OSTETALLERKEN Tre europæiske oste med ristet rugbrød og figenkompot	dkr. 130,-

AFTENMENU

Vælg en forret, en hovedret og en dessert

FORRETTER

LAKSETATAR

Med 3 slags laks rørt med cremefraiche, kapers og friske krydderurter

eller

SMØRGRÆSKARSUPPE

Med ristede græskarkerner og cremefraiche

eller

CARPACCIO

Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat

HOVEDRETTER

BOEUF BEARNAISE

Med bagt tomat og pommes frites

eller

OVNBAGT LAKS

Med ovnbagte kartofler, grønne asparges, bagt rødbede og citronsauce

eller

PORTOBELLO SVAMPE

Fylt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE

Serveret med vaniljeis

eller

RABARBERTÆRTE AU TATIN

Serveret med syrnede vaniljecreme

KR. 390,-