
MENU

S N A C K S

Lille skål oliven

25 DKK

Saltede mandler

25 DKK

Chips med urtecreme

35 DKK

Tortillachips med salsa

35 DKK

Rejebrød med chilimayo

45 DKK

F O R R E T T E R

Græskarsuppe

med sprød salvie, syltet græskar,
græskarolie & ristede græskarkerner

lille 65 DKK / stor 95 DKK

Brandade/Bacalao

fransk/portugisisk klassiker med torsk &
kartoffel i cocotte

lille 65 DKK / stor 95 DKK

Håndskåret tatar

med grillet forårsløg, wasabimayo, rødbede
crudite, rå blomkål m. sennep, sprødristede
kapers & sprøde rugbrødschips

lille 65 DKK / stor 95 DKK

Røgt laks fra Fanø

med urtecreme & salat

lille 65 DKK / stor 95 DKK

H O V E D R E T T E R

Langtidsbraiserede kyllingelår

med svampesauce, fritterede jordskokker,
råsyltede gulerødder, bagte æbler med
timian & kartoffelfondant

lille 125 DKK / ekstra kød +50 DKK

Stegt Kalveculotte

med madagaskarpeber sauce, fritterede
jordskokker, råsyltede gulerødder, bagte
æbler med timian & kartoffelfondant

lille 155 DKK / ekstra kød +60 DKK

Bagt Laks

med hollandaise-mayo, fritterede
jordskokker, råsyltede gulerødder, ovnbagt
fennikel & kartoffelfondant

195 DKK

Ribeye

med grøn salat, kold bearnaisesauce &
pommes frites

325 DKK

TILVALG

Ekstra grøntsager

40 DKK

Dagens grønne salat

40 DKK

Bearnaise

35 DKK

Pommes frites

35 DKK

DESSERT & OST

Ostetallerken med 2 oste & tilbehør

Blå Kornblomst - Vesterhavssost - Brie De
Meaux. Vælg 2 ud af 3 oste
110 DKK - ekstra ost +20 DKK

Gateau Marcel

med vaniljeis & bærkompot
95 DKK

Citronfromage

med brændt marengs, syltet citronskal &
flødeskum
95 DKK

Friteret brie

med solbærsyltetøj & sprøde brød
95 DKK

2 Petit Fours

Gateau Marcel & hjemmelavet
kransekage
50 DKK

Cubansk / Irsk Kaffe
85 DKK