
MENU

M E N U - 3 R E T T E R

Forret:

Steak tartare

med estragonmayonnaise, syltede rødløg,
kapers & ærteskud

eller

Chèvre Chaud

grillet gedeost, senneps-honning dressing,
cherry tomater & oliven

Hovedret

Bavette Steak

med grønne bønner & kartoffelgratin
(vælg sauce: béarnaise, pebersauce eller
blåskimmelostesauce)

eller

Ovnbagt Laks

med muslingesauce, grønne bønner & små
kartofler med citronolie & purløg

Dessert

Klassisk vanilje crème brûlée

eller

Osteanretning

Pris

319 DKK

S T A R T E R S

Terrine de Campagne

med cornichoner, grov sennep & salat
75 DKK

Steak Tartare

med estragonmayonnaise, syltede rødløg,
kapers & ærteskud
99 DKK

Hummerbisque

med citronolie & purløg
89 DKK

Hjemmelavet Foie Gras

Serveret med ristet surdejsbrød & løg
chutney
139 DKK

Chèvre Chaud

Grillet gedeost, honning-sennepsdressing,
cherrytomater, oliven

95 DKK

M A I N C O U R S E S

Cocorico's Burger

Briochebolle med hakket oksekød,
løgchutney, salat, emmentaler,
cornichoner – serveres med pomfritter &
bearnaisesauce

179 DKK

Classic Steak Tartare

med syltede rødløg, kapers, cornichoner,
skalotteløg & ærteskud – serveres med
pommes frites

179 DKK

Bavette Steak

Serveres med grønne bønner og
kartoffelgratin
(vælg sauce: béarnaise, pebersauce eller
blåskimmelostesauce)

199 DKK

Andeconfit

serveres med rødkål & appelsinsauce
med kartoffelgratin

189 DKK

Dagens Ret

Spørg din tjener for dagens ret

199 DKK

Ovnbagt Laks

Serveret med muslingesauce, grønne
bønner & små kartofler med citronolie &
purløg

189 DKK

S I D E S

Pommes frites
med béarnaisesauce
45 DKK

Grøn salat
45 DKK

D E S S E R T

Cocorico Cheese Plate

med rugbrødsbrikker & marinerede
valnødder

109 DKK

Classic Vanilla Crème Brûlée

Klassisk vanilje Crème Brûlée

79 DKK

Karamelliserede æbler

flambéret med calvados, crumble &
vaniljeis

89 DKK

Affogato

Vaniljeis med espresso & hasselnød likør

65 DKK