
MENU

A F T E N M E N U

*Vælg en forret, en hovedret og en
dessert*

Pris: 455 DKK

F O R R E T T E R

Laksetatar

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

Grøntsagssuppe

Med kartoffelchips og purløg

Carpaccio

Med trøffelolie, parmesan flager og
blandet salat

H O V E D R E T T E R

Boeuf Bearnaise

Med pommes frites og blandet salat
med vinaigrette

Ovnbagt Laks

Med ovnbagte kartofler og gulerødder,
broccolini og citronsauc

Portobello Svampe

Fylt med sæsonens grøntsager,
gratineret med fløde og gruyereost

D E S S E R T E R

Chokoladekage

Serveret med vaniljeis

Rabarbertærte Au Tatin

Serveret med syrnet vaniljecreme

F O R R E T T E R

Østers

Naturel med citron

175 DKK

Gratineret Østers

Med spinat, persille, ost, tomat og fløde

175 DKK

Laksetatar

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

140 DKK

Grøntsagssuppe

Med kartoffelchips og purløg

125 DKK

Mangosalat

Med blandet salat, granatæble, druer, blå
kornblomst og sød chilisauc

150 DKK

Tomatsalat

Med salat, avocado, salatost og
balsamico glaze

140 DKK

Carpaccio

Med trøffelolie, parmesan flager og
blandet salat

135 DKK

Bouillabaisse

Med aioli og brødcroustons

175 DKK

Chevre Chaud Salat

Med nødder, figer og vinaigrette

145 DKK

Blåmuslinger

Med krydret tomatsauce og forårsløg
150 DKK

Chevre Chaud

På ristet brød med figner, salat, vindruer og
granatæble
135 DKK

Rosé Rejer

med hvidløg, smør og grillet citron
140 DKK

Svamperisotto

with onions, chives, parmesan and truffle oil
125 DKK

Rejecocktail

Med mango, avocado og sød chili sauce
155 DKK

3 stk. smørrebrød

Fiskefilet med remoulade og citron
Kartoffelmad med mayonnaise, rødløg,
bacon og purløg
Hønsesalat med bacon, champignon,
asparges, karry og purløg
230 DKK

Sildetallerken

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
235 DKK

Stjernes kud

Dampet og stegt rødspættefilet på ristet
lyst brød med mayonnaise, rejer, kaviar og
asparges
180 DKK

H O V E D R E T T E R

Blåmuslinger

Med krydret tomatsauce og forårsløg
225 DKK

Svamperisotto

Med skalotteløg, hakket purløg og
trøffelolie
205 DKK

Bouillabaisse

Med aioli og brødcroustons
240 DKK

1/2 hummer bagt kartoffel

Naturel med bagte kartofler og aioli
335 DKK

1/2 Hummer Pasta

Med tagliatelle pasta med svampe,
tomater, peberfrugt og rejer i cremet
sauce

345 DKK

Boeuf Bearnaise

Med bagt tomat og pommes frites

300 DKK

Brasseret Svineskank

Med ovnbagte kartofler, asparges i
baconsvøb og ovnbagte skalotteløg

225 DKK

Skaldyrstallerken

1/2 hummer, gratineret og naturel østers,
stegte tiger rejer, laks, bagt kartoffel samt
aioli

500 DKK

Tagliatelle Pasta

Med svampe, tomater, peberfrugt og rejer i
cremet sauce
225 DKK

Filet af torsk

Med ovnbagte gulerødder, rødbede og
babykartofler samt peberrodssauce
255 DKK

Penne Pasta

Flamberet i cognac med oksefilet, svampe
og cremet sennepssauce
205 DKK

Ovnbagt Laks

Med ovnbagte kartofler og gulerødder,
broccolini og citronsauc
250 DKK

Helstegt Havbars

Med ovnbagte gulerødder, rødbeder og babykartofler samt tatarsauce

310 DKK

Portobello Svampe

Fylt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost
– spørg efter vegansk version

220 DKK

Svampe Risotto (Vegansk)

skalotteløg, kokosmælk, purløg, vegansk ost og trøffel olie

220 DKK

T I L B Ø R N E N E

Kylling

Med pommes frites, remoulade og
blandet salat

155 DKK

Fiskefilet

Med pommes frites, remoulade og
blandet salat

155 DKK

D E T S Ø D E

Chokoladekage

Med vaniljeis

115 DKK

Rabarbærtærte Au Tatin

Med syrnede vaniljecreme

115 DKK

Frugtsalat

Med vaniljeis

115 DKK

Udvalg af is

Vanilje og chokolade is samt hindbær sorbet.

Serveret med frisk frugt

110 DKK

Chokoladefondant

Med hindbærsorbet

125 DKK

Cheesecake

Med kompot af blandede bær

115 DKK

Hjemmelavede Pandekager

med vaniljeis og jordbærsyltetøj

115 DKK

Ostetallerken

Tre europæiske oste med ristet rugbrød
og figenkompot

155 DKK