

---

# MENU

---

## 6 - R E T T E R S

### **Snack**

Chips med sort peber & creme fraiche  
dip

### **Forretter**

Roastbeef med trøffel mayo & pickles

Rillette af varmrøget laks med kapers &  
rødløg

Lufttørret skinke (12 mdr.)

Brød & smør

---

## **Hovedret**

Møre svinekæber med champignon i mørk ølsauce, hertil kartoffelmos

## **Dessert**

Chokolademousse med hasselnødder og romkirsebær

## **Pris**

325 DKK

*(Skal vælges af hele bordet)*

---

## S N A C K S

### **Oliven**

*45 DKK*

### **Chips**

med sort peber & creme fraiche dip

*55 DKK*

### **Pommes frites**

med trøffel mayo

*45 DKK*

---

## S M Å R E T T E R

### **Fransk løgsuppe**

med croutoner

*75 DKK*

### **Stegt blomkål**

med sesamsauce & peanuts

*65 DKK*

### **Cremet rilette af varmrøget laks**

med kapers, marineret rødløg & timian  
croutoner

*85 DKK*

### **Crêpe**

med karamelliserede løg, gedeost,  
pinjekerner & honning

*94 DKK*

---

## **Crudo af tomater**

med ansjoser, persillepesto & øko  
jomfruolivenolie  
*85 DKK*

## **Hummerbisque suppe**

med skaldyr, toppet med dildolie  
*124 DKK*

## **Store røde argentinske rejer**

i hvidløg, persilleolie & Salsa rosa  
*134 DKK*

## **Carpaccio af dansk oksekød**

med trøffelolie & Gamle Knas osteflager  
*138 DKK*

---

# H O V E D R E T T E R

## **Okse tatar**

med klassisk sennep dressing &  
pommes frites

*158 DKK*

## **Ravioli**

med ricotta & spinat i cremet Karl  
Johan sauce

*166 DKK*

## **Laks**

bagt med urter, pandestegte broccoli,  
cremet ørredrogn sauce & pommes  
frites

*185 DKK*

---

**Langtidsbraiserede svinekøber**  
champignon i mørk ølsauce, hertil  
kartoffelmos  
*185 DKK*

**Lasagne**  
med kødsauce & aubergine  
*158 DKK*

---

# B Ø R N E R E T T E R

## **Frikadeller**

med pommes frites & ketchup

*45 DKK*



---

# D E S S E R T E R

## **Chokolademousse**

toppet med romkirsebær &  
hasselnødder  
*72 DKK*

## **Mango sorbet**

med kokosflager  
*72 DKK*

## **Vanilje- eller jordbær is**

*72 DKK*