AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

DAGENS MENU & VINMENU

DAGENS MENU 2 RETTER

Grilled bread topped with fresh tomatoes, basil, garlic, and extra virgin olive oil

348 DKK

DAGENS MENU 2 RETTER INKL. 2 GLAS VIN

To retter serveret med to glas nøje udvalgt vin, som fremhæver smagene.

498 DKK

DAGENS MENU 3 RETTER

Creamy burrata cheese with cherry tomatoes, homemade pesto, and toasted bread

448 DKK

DAGENS MENU 3 RETTER INKL. 3 GLAS VIN

Tre retter ledsaget af tre glas vin, der skaber en harmonisk middagsoplevelse.

695 DKK

DAGENS MENU 4 RETTER

Fyldig menu med fire retter, der byder på en række smagfulde retter.

528 DKK

DAGENS MENU 4 RETTER INKL. 4 GLAS VIN

Fire retter, hvor hver servering følges af et glas vin, perfekt afstemt til maden.

875 DKK

DAGENS MENU 5 RETTER

En omfattende fem-retters menu, perfekt til dem, der vil opleve det hele.

598 DKK

DAGENS MENU 5 RETTER MED 5 GLAS VIN

Fem retter, hver ledsaget af et glas udsøgt vin, der komplementerer måltidet.

998 DKK

À LA CARTE FORRETTER

HUMMERSUPPE MED FISK OG URTER

Cremet suppe med hummer, fisk og urter.

149 DKK

RØGET LAKS MED RAVIGOTTESAUCE

Delikat røget laks serveret med en frisk og krydret ravigottesauce.

149 DKK

RISTEDE KAMMUSLINGER MED SALAT

Perfekt ristede kammuslinger serveret med en frisk salat, smagt til med soja og citronolie.

179 DKK

GRATINERET FISK MED SENNEPSCREME

Lækker gratineret fisk toppet med en cremet og smagfuld sennepscreme.

149 DKK

OVNBAGTE STORE GRØNNE MUSLINGER

Saftige grønne muslinger, nænsomt ovnbagte for at bevare deres smag og saftighed.

149 DKK

SALAT MED SCHWARTZWALDER SKINKE

Frisk salat toppet med aromatisk og let røget schwartzwalder skinke.

149 DKK

RISTET FOIE GRAS MED HINDBÆR

Delikat ristet foie gras serveret med sødmefulde og syrlige hindbær.

179 DKK

HOVEDRETTER

DEN STORE FISKETALLERKEN MED FISK OG SKALDYR

Et udvalg af frisk fisk og skaldyr som er smukt anrettet.

299 DKK

FYLDT HANEBRYST MED PORRE

Mørt hanebryst fyldt med porre, serveret med en aromatisk basilikum- og rosmarinsauce.

279 DKK

KALVEMØRBRAD MED KRYDRET URTESAUCE

Saftig kalvemørbrad serveret med en intens og krydret urtesauce.

299 DKK

TOURNEDOS MED RØDVINSTRØFFELSAUCE

Mør tournedos serveret med en fyldig rødvinstrøffelsauce, der tilføjer dybde og elegance.

348 DKK

HUMMERMENU

En delikat menu bestående af hummersuppe, 1/1 hummer og dessert. Skal forudbestilles senest dagen før.

598 DKK

OSTE

OSTETALLERKEN (LILLE, 5 STK.)

Et udvalg af fem delikate oste, nøje udvalgt for at give en varieret smagsoplevelse.

99 DKK

OSTETALLERKEN (STOR, 7 STK.)

Et eksklusivt udvalg af syv forskellige oste, perfekt til den fulde smagsoplevelse.

135 DKK

DESSERTER

KOLD RABARBERSUPPE MED VANILJE OG VANILJEIS

Forfriskende kold rabarbersuppe smagt til med vanilje, serveret med cremet vaniljeis.

98 DKK

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk fransk dessert med en silkeblød vaniljecreme og sprød karameliseret sukkerlag på toppen

98 DKK

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE MED HVID PORTVIN

Freshly ground Italian espresso beans

98 DKK

CHOKOLADEKAGE MED VANILJEIS

Lun og intens chokoladekage serveret med en cremet vaniljeis.

98 DKK