

MENU

S M Ø R R E B R Ø D

Karrysild

med smilene æg, rødløg & kapers
120 DKK

Kryddersild

med creme fraiche, æbler og løg
120 DKK

Lun stegt sild

med peberrod, rødløg, kapers & rødbeder
135 DKK

Silde tallerken med 3 sild

karry, krydder og stegt
195 DKK

Pandestegt rødspætte filet

med remoulade, syltet agurker, og friske urter

155 DKK

Paneret rødspættefilet

med mayonnaise, håndpillede rejer og grillet citron

165 DKK

Æg

med håndpillede rejer og mayonnaise

145 DKK

Håndpillede rejer på toast

med mayonnaise, dild og grillet citron

165 DKK

Røget laks

med flødestuede spinat

175 DKK

Roastbeef

med remoulade, syltet agurker, peberrod og
sprøde løg
145 DKK

Roastbeef

med bløde løg og spejlæg
155 DKK

Rørt tatar af okseinderlår

med dildmayonnaise og syltet løg
165 DKK

Hønsesalat

med svampe, bacon & toast
145 DKK

V E G E T A R

Avocado, hytteost og ristet hasselnødder
135 DKK

F O R R E T T E R

Stegt foie gras

med gastrik sauce & blandet bær

180 DKK

Ceviche af helleflynder

med sriracha sauce, passionsfrugt & pink
grapefrugt

160 DKK

Pocheret æg

med løgreduktion, Pecorino & sort trøffel

160 DKK

H O V E D R E T T E R

Smørpocheret Torsk

med havtorn, rosenkål, brunet smør med
kapers, citron & persille
395 DKK

Braiseret Lammeskank

med Orzo pasta, variation af gulerødder,
broccolini & lammesauce
275 DKK

Beef Wellington

karamelliseret selleripuré, spinat,
trompetsvampe & rødvinssauce
450 DKK - nok til 2 personer

Pariserbøf

stegt rare med klassisk garniture
225 DKK

D E S S E R T

Oste

Comté 16mdr., Brie de meaux og Blå
kornblomst, serveret med hjemmelavet
knækbrød og sylt

135 DKK

Sandwich

med hasselnød-is, pære & lun
chokoladesauce med Cognac

135 DKK

Crème Brûlée

med vaniljeis

125 DKK

Udvalg af petit fours

pr. stk. *20 DKK*