

FORRETTER

ØSTERS Naturel med citron	dkr. 160,-
GRATINERET ØSTERS Med spinat, persille, ost, tomat og fløde	dkr. 160,-
COURGETTESUPPE Med creme fraiche	dkr. 115,-
BOUILLABAISSE Med aioli og brødcroutoner	dkr. 165,-
LAKSETATAR Med 3 slags laks rørt med cremefraiche, kapers og friske krydderurter	dkr. 125,-
BLÅMUSLINGER Med krydret tomatsauce og forårsløg	dkr. 135,-
TARTELET med høns i asparges	dkr. 110,-
CARPACCIO Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat	dkr. 125,-
OVNBAGT GEDEOST På ristet brød med figner, salat, vindruer og granatæble	dkr. 120,-
SVAMPE RISOTTO Med skalotteløg, hakket purløg og trøffelolie	dkr. 110,-

3 STK SMØRREBRØD

dkr. 210,-

Fiskefilet med remoulade og citron

Kartoffelmad med mayonnaise, rødløg, bacon og purløg

Hønsesalat med bacon, champignon, asparges, karry og purløg

SILDETALLERKEN

dkr. 220,-

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

STJERNESKUD

dkr. 175,-

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

MANGOSALAT

dkr. 140,-

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

TOMATSALAT

dkr. 140,-

Med blandet salat, avokado, salatost og balsamico glace

REJECOCKTAIL

dkr. 150,-

Med mango, avocado og sød chili sauce

HOVEDRETTER

BLÅMUSLINGER Med krydret tomatsauce og forårsløg	dkr. 210,-
BOUILLABAISSE Med aioli og brødcroutoner	dkr. 230,-
½ HUMMER Naturel med bagte kartofler og aioli	dkr. 325,-
½ HUMMER Med tagliatelle pasta med svampe, tomater, peberfrugt og rejer i cremet sauce	dkr. 325,-
SKALDYRSTALLERKEN 1/2 hummer, gratineret og naturel østers, stegte tiger rejer, laks, bagt kartoffel samt aioli	dkr. 500,-
OVNBAGT LAKS Med ovnbagte kartofler og gulerødder, broccolini og citronsauce	dkr. 235,-
FILET AF TORSK Med ovnbagte gulerødder, rødbede og babykartofler samt peberrodssauce	dkr. 245,-
HELSTEGT HAVABORRE Med ovnbagte gulerødder, rødbeder og babykartofler samt tatarsauce	dkr. 295,-
PENNE PASTA Flamberet i cognac med oksefilet, svampe og cremet sennepssauce	dkr. 200,-
TAGLIATELLE PASTA Med svampe, tomater, peberfrugt og rejer i cremet sauce	dkr. 200,-
BOEUF BEARNAISE Med bagt tomat og pommes frites	dkr. 250,-

BRASSERET SVINESKANK dkr. 210,-
Med ovnbagte kartofler, asparges i baconsvøb og ovnbagte skalotteløg

SVAMPE RISOTTO dkr. 200,-
Med skalotteløg, hakket purløg og trøffelolie

GULLASHSUPPE dkr 200,-
Med creme fraiche og purløg

BRÆNDENDE KÆRLIGHED dkr 200,-
Kartoffelmos, bacon, bløde løg og rødbeder

PORTOBELLO SVAMPE dkr. 210,-
Fylt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost

GRATINERET COUGETTE(VEGANSK) dkr 210,-
Mec risotto, gulerod, asparges, kokosmælk, vegansk ost og balsamico glace

TIL BØRNENE

KYLLING ELLER FISKEFILET dkr. 150,-
Med pommes frites, remoulade og blandet salat

DET SØDE

CHOKOLADEKAGE

Med vaniljeis

dkr. 110,-

RABARBERTÆRTE AU TATIN

Med syrnnet vaniljecreme

dkr. 110,-

FRUGTSALAT

Med vaniljeis

dkr. 110,-

UDVALG AF IS

Vanilje og chokolade is samt hindbær sorbet. Serveret med frisk frugt

dkr. 110,-

CHOKOLADEFONDANT

Med hindbærsorbet

dkr. 110,-

CHEESECAKE

Med kompot af blandede bær

dkr. 110,-

OSTETALLERKEN

Tre europæiske oste med ristet rugbrød og figenkompot

dkr. 150,-

AFTENMENU

Vælg en forret, en hovedret og en dessert

FORRETTER

LAKSETATAR

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

eller

COURGETTESUPPE

Med creme fraiche

eller

CARPACCIO

Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat

HOVEDRETTER

BOEUF BEARNAISE

Med bagt tomat og pommes frites

eller

OVNBAGT LAKS

Med ovnbagte kartofler og gulerødder, broccolini og citronsauce

eller

PORTOBELLO SVAMPE

Fyldt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE

Serveret med vaniljeis

eller

RABARBERTÆRTE AU TATIN

Serveret med syrnede vaniljecreme

DKR. 400,-