

FORRETTER

ØSTERS

Naturel med citron

dkr. 160,-

GRATINERET ØSTERS

Med spinat, persille, ost, tomat og fløde

dkr. 160,-

RODFRUGTSUPPE

Med stegt pastinak og trøffelolie

dkr. 115,-

GULLASHSUPPE

Med cremefraiche og purløg

dkr. 120,-

BOUILLABAISSE

Med aioli og brødcroutoner

dkr. 165,-

LAKSETATAR

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

dkr. 125,-

BLÅMUSLINGER

Hvidvinsdampede med gulerødder, porrer, fennikel, selleri, fløde og persille

dkr. 135,-

CARPACCIO

Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat

dkr. 125,-

OVNBAGT GEDEOST

På ristet brød med figer, 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, avocado, salatost og balsamico glace	
REJECOCKTAIL	dkr. 150,-
Med mango, avocado og sød chili sauce	

HOVEDRETTER

BLÅMUSLINGER Hvidvinsdampede med gulerødder, porrer, fennikel, selleri, fløde og persille	dkr. 210,-
BOUILLABASSE Med aioli og brødcroustons	dkr. 230,-
GULLASHSUPPE Med cremefraiche og purløg	dkr. 220,-
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, grønne asparges, bagt rødbede og citrønsauce	dkr. 235,-
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,-
BRÆNDENDE KÆRLIGHED Med kartoffelmos, bacon, bløde løg og rødbeder.	dkr. 200,-

BOEUF BEARNAISE Med bagt tomat og pommes frites	dkr. 250,-
BRASSERET SVINESKANK Med ovnbagte kartofler, asparges i baconsvøb og ovnbagte skalotteløg	dkr. 210,-
SVAMPE RISOTTO Med skalotteløg, hakket purløg og trøffelolie	dkr. 200,-
PORTOBELLO SVAMPE Fyldt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost	dkr. 210,-
GRATINERET COUGETTE(VEGANSK) Mec risotto, gulerod, asparges, kokosmælk, vegansk ost og balsamico glace	dkr 210,-

TIL BØRNENE

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

DET SØDE

CHOKOLADEKAGE Med vaniljeis	dkr. 110,-
RABARBERTÆRTE AU TATIN Med syrnet 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

RODFRUGTSUPPE

Med stegt pastinak og trøffelolie

eller

CARPACCIO

Med trøffelolie, parmesan flager og blandet salat

HOVEDRETTER

BOEUF BEARNAISE

Med bagt tomat og pommes frites

eller

OVNBAGT LAKS

Med ovnbagte kartofler, grønne asparges, bagte rødbeder, bagte gulerødder og citronsauce

eller

PORTOBELLO SVAMPE

Fylt med sæsonens grøntsager, gratineret med fløde og gruyereost

DESSERTER

CHOKOLADEKAGE

Serveret med vaniljeis

eller

RABARBERTÆRTE AU TATIN

Serveret med syrnet vaniljecreme

DKR. 400,-