

FORRETTER

ØSTERS Naturel med citron	dkr. 160,-
GRATINERET ØSTERS Med spinat, persille, ost, tomat og fløde	dkr. 160,-
SMØRGRÆSKARSUPPE Med ristede græskarkerner og creme fraiche	dkr. 115,-
BOUILLABAISSE Med aioli og brødcroustener	dkr. 165,-
GULLASHSUPPE Med creme fraiche og purløg	dkr. 120,-
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 Fiskefilet med remoulade og citron Kartoffelmad med mayonnaise, rødløg, bacon og purløg Hønsesalat med bacon, champignon, asparges, karry og purløg	dkr. 210,-
SILDETALLERKEN 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	dkr. 220,-

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

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,-
Fyldt 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	dkr. 110,-
Med vaniljeis	
RABARBERTÆRTE AU TATIN	dkr. 110,-
Med syrnet vaniljecreme	
FRUGTSALAT	dkr. 110,-
Med vaniljeis	
UDVALG AF IS	dkr. 110,-
Vanilje og chokolade is samt hindbær sorbet. Serveret med frisk frugt	
CHOKOLADEFONDANT	dkr. 110,-
Med hindbærsorbet	
CHEESECAKE	dkr. 110,-
Med kompot af blandede bær	
OSTETALLERKEN	dkr. 150,-
Tre europæiske oste med ristet rugbrød og figenkompot	

AFTENMENU

Vælg en forret, en hovedret og en dessert

FORRETTER

LAKSETATAR

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

eller

SMØRGRÆSKARSUPPE

Med ristede græskarkerner og 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 syrnet vaniljecreme

DKR. 400,-