

SNACKS OG SIDES

Fries | Med enten trøffelmayo eller aioli 45,-
Truffle fries | Med revet gruyère ost og trøffelolie 70,-
Sardiner eller pulpo på dåse | Serveres med brød 95,-
Oliven 35,-
Saltede mandler 35,-
Grøn salat | Med vinaigrette 45,-

FORRETTER

Tartar | Rørt med olivenolie, kapers og cognac. Estragon mayo og syltede skalotteløg 110,-
Moules | Blåmuslinger, hvidvin, hvidløg, skalotteløg, smør og urter 115,-
Escargots | Snegle i hvidløgssmør 95,-

HOVEDRETTER

Steak frites | Rib Eye, fritter, bearnaise, grøn salat 295,-
Perlehøne | Morkler, gulerødder og pommes Anna 235,-
Stegt multe | Serveres med blomkålspure, asparges og fiskefumé 245,-
Moules frites | Blåmuslinger, hvidvin, hvidløg, skalotteløg, smør og urter 225,-
Blomkål 3 ways | Stegt blomkål med blomkåls pure, hasselnødder, brunet smør, krydderurter og blomkåls crudité 225,-
Salade chevre chaud | Gratineret gedeost med syltede druer, valnødder, sprød salat vendt i vinaigrette 135,-
Black garlic burger | Frilandsoksekød, tørsaltet bacon, fermenteret hvidløgsmayo, syltede rødløg og pickles i en ristet brioche bolle. Serveres med fritter 175,-

DESSERTER

Creme brulee | Klassisk med vanilje 85,-
Tarte au citron | Lemon curd, lemon cream 85,-
Ananas au rhum | Ananas bagt i rom med ingefær og vanilje 85,-
Ost | Tre forskellige slags 85,-
Ost | Fem forskellige slags 110,-