

MENU

COQ EN PATE - TASTING MENU

4 1 5 D K K

Oksetatar

med urtemayo, æggeblommecreme, pickles,
radisekarse

Torsk

med glaserede courgetter og gulerødder m.
spidskommen, beurre blanc, dildolie

Oksefilet

sauce bordelaise, knoldselleripuré, ovnbagt
rødbeder, pomme Anna

Hasselnød panna cotta

med crumble, hasselnødder,
vilde bær gel

F O R R E T T E R

Svampe ravioli

Riesling og karl-johan svampe sauce
105 DKK

Østers

Joséphine fra Gillardeau, serveret med
syltede skalotteløg og citron
3 eller 6 stk. 35 DKK./stk

Frédéric's foie gras

med figen relish og ristet brioche
150 DKK

Marineret laks

med røbeder, rygeostcreme, syltede
rødbeder, rød mangold
110 DKK

Oksetatar

med urtemayo, æggeblommecreme,
syltede agurker, radisekarse

95 DKK

Cremet muslingesuppe

med safran, gulerødder og fenikel
julienne, dild olie

95 DKK

H O V E D R E T T E R

Oksefilet

sauce bordelaise, knoldselleripuré,
ovnbagt rødbeder, pomme Anna
225 DKK

Tilsæt pandestegt foie gras + 60 DKK

Torsk

glaserede gulerødder med
spidskommen, beurre blanc, dildolie,
pomme Anna
225 DKK

Braiserede svinkæber

« à la Bourguignone », tagliatelle med
smør og parmesan
195 DKK

Klassisk steak tatar

serveret med pommes frites og salat

195 DKK

Tagliatelle

med hummer, rejer, venusmuslinger med
jomfruhummerbisque

250 DKK

Dal med beluga linser

glaserede gulerødder, creme fraiche,
persille, fladbrød (V)

185 DKK

S I D E S

Pommes frites
med trøffelmayo
55 DKK

Blandede salatblade
med cherrytomater, syltede rødløg, Dijon
sennep vinaigrette
45 DKK

B Ø R N E M E N U

1 5 0 D K K

Oksebøf eller sprød kylling
med pommes frites og ketchup

Vaniljeis

Inkl. 1 soda eller juice

O S T / D E S S E R T

Chokolade lava kage

med vaniljeis

105 DKK

« Comme un Tiramisu »

mascarpone og vanilje chantilly, génoise
kage, khalúa, crumble og kaffe is

95 DKK

Hasselnød panna cotta

crumble, ristede hasselnødder, vilde bær
gel

95 DKK

Vores udvalg af oste

med figen relish, valnødder marineret
med honning og armagnac, blå ostekiks

125 DKK