
MENU

T A S T I N G M E N U

Oksetatar

med estragonmayonnaise, syltede
sennepsfrø, karse og rugbrødspulver

Ricotta- og citronravioli

med salviesmørsauce

Frilandskyllingemedaljon

med demi-glace, ramsløg, sæsonens grønt
og pomme Anna

Tonka crème brûlée

med dagens is og popcorncrumble

Pris: 435 DKK

F O R R E T T E R

Oksetatar

med estragonmayonnaise, syltede
sennepsfrø, karse og rugbrødspulver
105 DKK

Ricotta- og citronravioli

med salviesmørsauce
135 DKK

Asparges

med økologisk pocheret æg og
dildhollandaise
105 DKK

Frédéric's foie gras

med figenkompot med ratafia og ristet
brioche

150 DKK

Østers Joséphine fra Gillardeau

serveres med syltede skalotteløg og citron
eller ginger-limedressing

3 stk. 105 DKK / 6 stk. 210 DKK

H O V E D R E T T E R

Black Angus Ribeye (300 g.)

pommes frites og Choronsauce

299 DKK

Cremet grøn orzo-risotto

med ærter, asparges og frisk mynte

185 DKK

Dagens fisk

med champagnesauce, ørredrogn, purløg,
nye kartofler og sæsonens grønt

245 DKK

Frilandskyllingemedaljon

med ramsløg, demi-glace, sæsonens grønt
og pomme Anna

195 DKK

Tatar

med estragonmayonnaise, syltede
sennepsfrø, karse, rugbrødspulver og
pommes frites med dijonnaise

195 DKK

Frilandskyllingemedaljon

med demi-glace, ramsløg, sæsonens
grønt og pomme Anna

195 DKK

S I D E S

Pommes frites

med Choronsauce

55 DKK

Grillet hjertesalat

cæsardressing med krydderurter &
parmesan

55 DKK

Sauterede sæsongrøntsager

med citronolie

55 DKK

B Ø R N E M E N U

Vælg mellem:

Fish & chips

Cheeseburger

Kyllingenuggets

Dessert

Vaniljeis

Drikke

Sodavand

Pris

150 DKK

O S T / D E S S E R T

Brillat Savarin

ristet rugbrød, appelsin & gulerod relish
125 DKK

Tonka crème brûlée

med dagens is og popcorncrumble
110 DKK

Sablé Breton

med hvid chokolade- og citronganache
samt timian-limegel
110 DKK

Affogato

Espresso med vaniljeis & frangelico likør
85 DKK