
MENU

T A S T I N G M E N U

Oksetatar

med røget chilimayo, æggeblommecreme,
syltede agurker, karse & ristet
rudbrødspulver

Champignon Royale

med sauteret østershatte &
portvinsreduktion

Oksemørbrad

demi glaze, portobello, selleri, glaserede
løg, kartoffelmos med trøffelsmør

Vaniljecrème Brûlée

med dagens sorbet & mandeltuile

Pris: 435 DKK

F O R R E T T E R

Oksetatar

røget chilimayo, æggeblommecreme,
syltede agurker, karse & ristet
rugbrødspulver
95 DKK

Hummerbisque

med kammuslinger, mirepoix &
estragonolie
110 DKK

Champignon Royale

med sauteret østershatte,
portvinsreduktion
105 DKK

Frédéric's foie gras
med figen relish & ristet brioche
150 DKK

Østers Joséphine fra Gillardeau
Serveres med syltede skalotteløg & citron
3 eller 6 stk. 35 DKK pr. stk

H O V E D R E T T E R

Ribeye

Maître d'hôtel smør, demi glace & pommes
frites

255 DKK

Risotto af pépinetter (V)

svampe, parmesan tuiles & trøffelolie

185 DKK

Laksemozaïque med tang

porrefondue, muslingesauce & nye kartofler

225 DKK

Parmentier med andeconfit

Karl Johan & Foie gras

215 DKK

Tatar

med røget chili mayo,
æggeblommecreme & pommes frites
med dijonnaise
195 DKK

Oksemørbrad

demi glace, portobello, selleri, glaserede
løg & kartoffelmos med trøffelsmør
245 DKK
+ stegt foie gras 60 DKK

S I D E S

Pommes frites

Med dijonnaise

55 DKK

Grillet hjertesalat

cæsardressing med krydderurter &
parmesan

55 DKK

B Ø R N E M E N U

Fish & chips
med remoulade

eller

Oksemørbrad
med pommes frites & ketchup

Dessert
Vaniljeis

Drikke
Sodavand eller juice

Pris
150 DKK

O S T / D E S S E R T

Brillat Savarin

ristet rugbrød, appelsin & gulerod relish
125 DKK

Vanilje Crème Brûlée

med dagens sorbet & mandeltuile
85 DKK

Croustillant med karamelliserede æbler

flamberet med calvados
95 DKK

Affogato

Espresso med vaniljeis & frangelico likør
65 DKK