
MENU

S N A C K S

Lille skål oliven

30 DKK

Saltede mandler

30 DKK

Chips med urtecreme

40 DKK

Tortillachips med salsa

40 DKK

2 stk. Rejebød med chilimayo

50 DKK

F O R R E T T E R

Rustik, lun tomatsuppe

friske tomater, hvidløgscreme, basilikum,
croutons og olivenolie
lille 75 DKK / stor 110 DKK

Håndskåret tatar

rødbedecrudité, rå blomkål i sennep,
grillede forårsløg, sprødstegte capers,
wasabi-mayo og sprødt rugbrød
lille 75 DKK / 110 DKK

Asiatiske fiskefrikadeller

edamamebønnesalat og thai-marinade
lille 75 DKK / stor 110 DKK

Røget laks

med urtecreme, æbler & salat
lille 75 DKK / stor 110 DKK

H O V E D R E T T E R

Braiserede spoleben

sauce af reduceret braiseringslage, knuste kartofler, rødbeder bagt med æbleeddike, stegte skorzonerrødder og gulerodscrudité
lille 165 DKK / ekstra kød +35 DKK

Stegt Kalveculotte

rødvinssauce, knuste kartofler, rødbeder bagt med æbleeddike, stegte skorzonerrødder og gulerodscrudité
lille 185 DKK / ekstra kød +45 DKK

Hvid fisk af torskefamilien

svampesauce, knuste kartofler, rødbeder bagt med æbleeddike, stegte skorzonerrødder og gulerodscrudité
220 DKK

Ribeye

med grøn salat, lun bearnaisesauce &
pommes frites

349 DKK

TILVALG

Ekstra grøntsager

45 DKK

Dagens grønne salat

45 DKK

Bearnaise

40 DKK

Pommes frites

40 DKK

DESSERT & OST

Gateau Marcel

med vaniljeis & bærkompot
110 DKK

Artikoks æblekage

let pocherede tern af æble,
småkagecrumble, vaniljeis og råsyltede
ribs
110 DKK

Hvid chokolademousse

med hindbærsorbet
110 DKK

2 Petit Fours

Gateau Marcel & hjemmelavet
kransekage
60 DKK

Ostetallerken med 2 oste & tilbehør

Blå Kornblomst - Vesterhavssost - Brie De
Meaux. Vælg 2 ud af 3 oste
120 DKK - ekstra ost +30 DKK

Cubansk / Irsk Kaffe

85 DKK