
3-RETTERS MENU

Champignons a la creme

*Ristet brød med smørstegte svampe, mild flødecreme &
urter*

Tilkøb af revet trøffel +45

Poulet grillé

*Grillet kyllingebryst med ærter française, bacon,
sherrysauce & kartofler*

Crème brûlée

375

4-RETTERS MENU

Snacks au No. Deux

Dagens 3 overraskelser fra køkkenet

Champignons a la creme

*Ristet brød med smørstegte svampe, mild flødecreme &
urter*

Tilkøb af revet trøffel +45

Poulet grillé

*Grillet kyllingebryst med ærter française, bacon,
sherrysauce & kartofler*

Crème brûlée

405

Snacks

Snacks au no. Deux <i>3 små snacks</i> 95	Croquettes <i>3 stk. croquettes</i> 65	Panerede frøllår <i>6 stk.</i> 125	Comté & trøffel Pommes frites 65
---	--	--	---

FORRETTER

Foie Gras terrine <i>Marineret andelever - grillet brød & dagens garniture</i>	175
Tartare <i>Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise</i>	110
Saumon <i>Koldrøget laks, med grillet hjertesalat med mormor dressing</i>	95
Champignons a la creme <i>Ristet brød med smørstegte svampe, mild flødecreme & urter</i> <i>Tilkøb af revet trøffel +45</i>	115

HOVEDRETTER

Moules frites <i>Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter - serveres med pommes frites & rouille</i>	195
Poisson du jour <i>Dagens friske fangst, serveres med årstidens grønt & beurre blanc</i>	225
Poulet grillé <i>Grillet kyllingebryst, med ærter francaise, bacon, sherrysauce & kartofler</i>	245
Tartare <i>Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise - serveres med pommes frites & salat</i>	195
Entrecôte <i>Kornfodret okse rib-eye med pommes frites, salat & bearnaisesauce</i>	325

DESSERT

Fraises á la crème vanille <i>Friske jordbær med jordbær consommé & vaniljecreme</i>	105
Crème brûlée	90
Plat de fromage <i>Smørsteget rugbrød med ristede hasselnødder, revet comté & trøffel</i>	110
Sélection de fromages <i>Udvalg af oste - pr. stk.</i>	40