
Snacks

Snacks au deux
3 små snacks
95

Croquettes
3 stk. crouquettes
65

Panerede frølår
125

FORRETTER

Foie Gras terrine <i>Marineret andelever - grillet brød & dagens garniture</i>	175
Oksetatar <i>Rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise</i>	110
Laks <i>Koldrøget laks med, saltet agurk, syrlig friskost & sort vildris chips</i>	95
Vol-au-vent <i>Tartelet med, kalvebriser, svampe, spinat, skorzonerrød & senneps-blanquette</i>	135
Asperges blanche <i>Blancherede hvide asparges med sauce mousseline Tilføj håndpillede rejer +45</i>	125

HOVEDRETTER

Moules frites <i>Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter - serveres med pommes frites & aioli</i>	195
Poisson du jour <i>Dagens friske fangst, serveres med årstidens grønt & beurre blanc</i>	215
Farseret vagtel <i>Svampe farseret vagtel med sauterede grønt, nye kartofler, serveres med morkel blanquette</i>	255
Oksetatar <i>Rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, tapioka chips, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise – pommes fries & salat</i>	195
Entrecote <i>Modnet rib-eye med pommes frites, salat & bearnaisesauce</i>	325

SIDES

Pommes Frites <i>Tilvalg af comté & trøffel +20,-</i>	40
Salat <i>Spinat med nødde vinaigrette & petites tomates</i>	45

DESSERT

Mille-feuille au citron	105
Crème brûlée	90
Ost <i>Udvalg af oste - pr. stk.</i>	40

3-RETTERS MENU

Asperges blanche

Blancherede hvide asparges med mousseline sauce

Tilføj håndpillede rejer +45

Farseret vagtel

Svampe farseret vagtel med sauteret grønt, nye kartofler,

serveres med morkel blanquette

Crème brûlée

375

4-RETTERS MENU

Snacks au deux

Dagens 3 overraskelser fra køkkenet

Asperges blanche

Blancherede hvide asparges med mousseline sauce

Tilføj håndpillede rejer +45

Farseret vagtel

Svampe farseret vagtel med sauteret grønt, nye kartofler,

serveres med morkel blanquette

Crème brûlée

405
