



Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **120 kr.**

Østers – Gillardeaux **45 kr. stk.**

Les entrées

Helleflynder med forårsgrønt & sauce nage

Halibut with spring greens & sauce nage

170 kr.

Frisk gedeost med rødbede, hasselnødder & citrusvinaigrette

Fresh goatcheese with beetroot, hazelnuts & Citric vinaigrette

140 kr.

Hvide asparges med hollandaise, pocheret æg & krydderurter

White asparagus with hollandaise, poached egg & herbs

155 kr.

Kalvetatar med hvidløg, krydderurter, mayonnaise & trøffel

Veal tatar with garlic, mayonnaise & truffle

180 kr.

Accompagnements

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette **60 kr.**

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

Grønne bønner med balsamico **70kr.**

Knuste kartofler med krydderurter **60 kr.**

Plats principaux

Farseret vagtel med abrikos chutney & sauce

Stuffed quail with abricot chutney & sauce

265 kr.

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri, persille & purløg

Blue mussels with cream & parsley

185 kr.

Ribeye steak med sauce på reduceret oksefond & krydderurter

Ribeye steak with herbs & sauce

310 kr.

Risotto med jordskok, brøndkarse & parmesan

Risotto with jerusalem artichoke, watercress & Parmesan

200 kr.

Ost

Comté, Roquefort, Chevre

3 stk. 160 kr.

Desserts

Crème brûlée **100 kr.**

Mazarintærte med rabarberkompot

& Vanilie youhurt **110 kr.**

”Paris-Brest” vandbakkelse med

hasselnøddecreme **110 kr.**

MENU DÉGUSTATION

480 KR.