Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2014.	glas/flaske	150,-/850,-
Diverse vermouth, spørg tjeneren.		85,-
Kirr, tør hvidvin med solbær eller ferskenlikør fra Bourgogne		85,-

Cocktails

Piaf´s special, Champagne cocktail.	155,-
Gin & tonic, Tanqueray 10, Hendricks, eller G´Vine med tonic.	115,-
Monkey 47, fever tree tonic, appelsin, tonka bønner.	125,-
Dry Martini cocktail, Tanqueray, Martini, grøn oliven.	115,-
Tom Collins, Nouaison gin, citronsaft, sirup, danskvand.	115,-
Whiskey sour. Bourbon, citronsaft, sirup, angostura, æggehvider, danskvand.	115,-
Cosmopolitan, Vodka, Cointreau, tranebærsaft, Lime.	115,-
Rusty nail. Skotsk whisky, Drambuie, kirsebær.	115,-
Espresso martini, Vodka, Kahlúa, espresso.	115,-
Klassisk Margarita, Tequila, Cointreau, lime.	115,-
Daiquiri, lys rum, lime, sirup.	115,-

Shots

B 52.Kahlúa, Baileys, Cointreau.	115,-
Feckin bolox, Galliano, baileys, Cointreau.	115,-
Hot shot, Galliano, kaffe, flødeskum.	85,-
Black Russian, Vodka, Kahlúa.	95,-

Øl

Kragelund Bryghus, **0,5 l.**	
Alt Bier, tysk inspireret øl, let drikkelig, frugtig med en behagelig bitterhed 4,7%	95,-
Sankt Valborg, stærk og forfriskende, hvedeale af ølstilen Weizenbock 7,5%	95,-
Alhede Hvede, lys hvedeøl med noter af nellike og banan 5%	95,-
Golden Ale, let drikkelig og forfriskende ale, har krydrede noter af appelsin 4,5%	95,-
Barley Wine, amerikansk inspireret, kraftigt krydret med amerikansk humle 10%	95,-
Katarina Stout, sort, fed ale med smag af anis og kaffe 10%	95,-
Hancock bryghus, **0,33 l.**	
Høker bajer, klassisk pilsner 5%	45,-
Diverse økologiske saft fra Søbogaard.	40,-
Diverse økologiske sodavand fra Naturfrisk.	40,-

Vores menuer

Appetitvækkere

Torsk, blomkål, mandler, østerssauce, dild.

Oksekæbe, beder, løg, krüste.

Karamelis, æble, boghvede.

Appetitvækkere og 3 retters 495,-, med tilhørende 3 glas vinmenu 855,-

***

Appetitvækkere

Stenbiderrogn, glaskål, persille, creme-fraiche.

Havtaske, porre, timian, hønsesky.

Svinebryst, hvide bønner, chorizo, bouillon.

Vagtel, jordskokker, dadler, bøgehatte, koriander.

Passionssorbet, vafler, honning, rom, vanilje.

Appetitvækkere og 5 retters 750,-, med tilhørende 5 glas vinmenu 1350,-

***

Appetitvækkere

Stenbiderrogn, glaskål, persille, creme-fraiche.

Havtaske, porre, timian, hønsesky.

Jomfruhummer, hønseæg, iberico skinke, brioche.

Svinebryst, hvide bønner, chorizo, bouillon.

Vagtel, jordskokker, dadler, bøgehatte, koriander.

Ostevogn med franske oste.

Passionssorbet, vafler, honning, rom, vanilje.

Appetitvækkere og 7 retters 1000,-, med tilhørende 7 glas vinmenu 1840,-

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vinmenu, kaffe/te i alt 2000,-

Vores 7 retters menu bestilles senest til kl. 19.30
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

À la carte

Forret

Stenbiderrogn, glaskål, persille, creme-fraiche.	175,-
Torsk, blomkål, mandler, østerssauce, dild.	155,-
Havtaske, avokado, olivenolie, lime, brød.	175,-
Jomfruhummer, hønseæg, iberico skinke, brioche.	215,-
Svinebryst, hvide bønner, chorizo, bouillon.	175,-

Hovedret

Oksekæbe, beder, løg, krüste.	320,-
Vagtel, jordskokker, dadler, bøgehatte, koriander.	320,-
Pighvar, skorzonerrødder, aspargebroccoli, salturt, pighvarbisque.	350,-

Dessert

Ostevogn med franske oste.	175,-
Karamelis, æble, boghvede.	135,-
Passionssorbet, vafler, honning, rom, vanilje.	135,-