

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2015.	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, æggeghvider, 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%	115,-
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

Lyssej, tomater, hvidløg, persille.

Perlehøne, skorzonerrødder, kantareller, jordskok.

Rabarber, mandel, hvid chokolade, safran is.

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

Appetitvækkere

Hvid asparges, lardo, saltet kammuslinger, grønne jordbær, beurre-blanc.

Helleflynder, squash, gedeost, mynte.

Ærter, perleløg, grillet jomfruhummer, bacon.

Ryg af dansk sommerbuk, auberginer, fennikel, krüste.

Jordbær, marengs, citron sorbet, coulis.

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

Appetitvækkere

Hvid asparges, lardo, saltet kammuslinger, grønne jordbær, beurre-blanc.

Helleflynder, squash, gedeost, mynte.

Ærter, perleløg, grillet jomfruhummer, bacon.

Nye kartofler, purløgsmayo, grønne asparges, malt.

Ryg af dansk sommerbuk, auberginer, fennikel, krüste.

Ostevogn med franske oste.

Jordbær, marengs, citron sorbet, coulis.

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

Hvid asparges, lardo, saltet kammuslinger, grønne jordbær, beurre-blanc.	175,-
Lyssej, tomat, hvidløg, persille.	155,-
Helleflynder, squash, gedeost, mynte.	175,-
Ærter, perleløg, Jomfruhummer, bacon.	175,-
Nye kartofler, purløgsmayo, grønne asparges, malt.	175,-

Hovedret

Ryg af dansk sommerbug, aubergine, fennikel, krüste.	320,-
Perlehøne, skorzonerrødder, kantareller, jordskok .	320,-
Pighvar stegt på ben, grønne asparges, nye kartofler, béarnaise.	350,-

Dessert

Ostevogn med franske oste.	175,-
Rabarber, mandel, hvid chokolade, safran is.	135,-
Jordbær, marengs, citron sorbet, coulis.	135,-