

Aperitif/velkomstdrinks

Champagne fra Michel Genet, Chouilly Grand Cru.

2012 Grande reserve. glas/flaske 140,-/800,-

Cider fra Horn Cider lavet på champagne metoden.

2017 "Frigu", knastør i rigtig fransk stil. glas/flaske 75,-/450,-

Klassiske drinks.

Kirr, tør hvidvin med solbær-eller ferskenlikør fra Bourgogne. 75,-

Gin & tonic.

Tanqueray no. 10, fever tree tonic, citron. 95,-

Hendrick's, fever tree tonic, agurk. 95,-

G' Vine "floraison", fever tree tonic, citron. 95,-

Monkey 47, fever tree tonic, appelsin, tonka bønner. 105,-

Dry Martini cocktail.

"Den klassisk": Tanqueray, ekstra dry Martini, grøn oliven. 115,-

"Den anderledes": G' Vine "Nouaison", Noilly Prat, grøn oliven. 115,-

Vermouth.

Campari, div. Martini, Noilly Prat, La Quintinye dry/rouge. 75,-

Øl fra Kragelund Bryghus, 50 cl.

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,-

ESB, inspireret af engelske extra special bitters, afstemt malt og humlesmag 5,6% 95,-

India Black Ale, mørk tørhumlet ale, fyldig med noter af citron og dild 6,5% 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,-

Øl fra Hankok i Skive, 33 cl.

Høker bajer, klassisk pilsner 5% 40,-

À la carte

Forret

Hvide asparges, kammuslinger, ærter og ramsløg.	175,-
Jomfruhummer, tomat, persille og hvidløg.	165,-
Havtaske, svampe, hasselnødder og fattigmandsasparges.	155,-
Oktopus, løg, peber, chorizo og blæk.	155,-
Danske grønne asparges, Skagen skinke, Havgus, æg og estragon.	155,-

Hovedret

Gule poussiner, nye forårsgrønsager, sauce blanquette.	320,-
Dansk okse, grillet, tatar, løg, broccoli, sauce .	320,-
Pighvar, bisque, purløg, perleløg og kartofler.	320,-

Dessert

Ostevogn med franske oste fra Mons.	175,-
Æble, karamel, vanille og calvados.	135,-
Rabarber, mazarin, marengs og citron.	135,-

Vores menuer

Appetitvækkere

Havtaske, svampe, hasselnødder og fattigmandsasparges.

Gule poussiner, nye forårsgrønsager, sauce blanquette.

Rabarber, mazarin, marengs og citron.

Appetitvækkere og 3 retters 450,- med tilhørende 3 glas vin menu 810,-

Appetitvækkere

Hvide asparges, kammuslinger, ærter og ramsløg.

Jomfruhummer, tomat, persille og hvidløg.

Danske grønne asparges, Skagen skinke, Havgus, æg og estragon.

Dansk okse, grillet, tatar, løg, broccoli, sauce .

Æble, karamel, vanille og calvados.

Appetitvækkere og 5 retters 650,- med tilhørende 5 glas vin menu 1250,-

Appetitvækkere

Hvide asparges, kammuslinger, ærter og ramsløg.

Jomfruhummer, tomat, persille og hvidløg.

Oktopus, løg, peber, chorizo og blæk.

Danske grønne asparges, Skagen skinke, Havgus, æg og estragon.

Dansk okse, grillet, tatar, løg, broccoli, sauce .

Ostevogn med franske oste fra Mons.

Æble, karamel, vanille og calvados.

Appetitvækkere og 7 retters 800,- med tilhørende 7 glas vin menu 1640,-

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vin menu, kaffe, avec i alt 1800,-

Vores 7 retters menu bestilles senest til kl. 18.00

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 22.00