

# APERITIF & ANDRE DRIKKE

## CHAMPAGNE

2010 GRANDE RESERVE, GRAND CRU, MICHEL GENET. GLAS/FLASKE 125,-/700,-  
NV BRUT ROSÉ, MICHEL GENET. FLASKE 650,-

## CIDER

2012 ÆBLECIDER, FRIGU, HORN CIDER, SILKEBORG. GLAS/FLASKE 65,-/345,-  
KNASTØR LOKAL CIDER LAVET PÅ CHAMPAGNE METODEN I RIGTIG FRANSK STIL.

2014 ÆBLECIDER, FREJA, HORN CIDER, SILKEBORG. FLASKE 345,-  
TØR OG SMAGT TIL MED HYLDEBLOMST, LOKAL CIDER LAVET PÅ CHAMPAGNE METODEN.

2013 ÆBLECIDER, IDUM, HORN CIDER, SILKEBORG. ½ FLASKE 175,-  
LIDT SØD LOKAL CIDER LAVET PÅ CHAMPAGNE METODEN.

## KLASSISK DRINKS

KIR 75,-  
TØR HVIDVIN MED FRANSK SOLBÆR ELLER FERSKEN LIKØR.

GIN & TONIC 85,-  
TANQUERAY NO. 10 MED ØKOLOGISK TONICVAND.

MARTINI COCKTAIL 105,-  
TANQUERAY GIN MED EKSTRADRY MARTINI & OLIVEN.

## ALKOHOLFRIE DRINKS

ØKOLOGISKE SODAVAND 30,-  
FORSKELLIGE VARIANTER AF SODAVAND FRA NATURFRISK.

ØKOLOGISKE SAFTER 35,-  
FORSKELLIGE ØKOLOGISKE SAFTER FRA SØBOGAARD.

PERRIER 0,75L. 50,-  
KLASSISK FRANSK VAND MED LET BRUS.

## ØL

2 CAPS, FLASKE GÆRET, BIÈRE BLONDE, 6%. 70 CL. 175,-  
FYLDIG FRANSK ØL FRA BRASSERIE NOYON I CALAIS.

2015 BELLE DALLE, ÅRGANGS ØL, FLASKE GÆRET 8% 70 CL. 175,-  
FYLDIG FRANSK ØL FRA BRASSERIE NOYON I CALAIS.

BLANCHE DE WISSANT, HVID ØL, DOBBLET GÆRET 4,5% 70 CL. 175,-  
FYLDIG FRANSK ØL FRA BRASSERIE NOYON I CALAIS.

NOIRE DE SLACK, SORT ØL, DOBBLET GÆRET 5,4% 70 CL. 175,-  
FYLDIG FRANSK ØL FRA BRASSERIE NOYON I CALAIS.

HØKER BAJER 0,33L. 40,-  
KLASSISK PILSNER FRA HANCOCK.

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

(FORRETTER)

DAMPET TORSK, HVID ASPARGES, BEURRE-BLANC, CROUTONER, KARSE.

145,-

STEGT VESTERHAVS PIGHVAR, FENNIKEL, CITRON, SAUCE VIERGE.

155,-

FÆRØSK LAKS I BRØDSKORPE MED PORRE OG TALLERKENS MÆKKER.

125,-

GRAVED OKSEMØRBRAD, HASSELNØDDER, SENNEPSMAYO OG SKOVSYRE.

155,-

KALVEBRISSEL, SVAMPE, RØDLØG, BRØNDKARSE .

135,-

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

(HOVEDRETTER)

DANSK SOMMERBUK MED GRØNNE ASPARGES, ÆRTER OG NY KARTOFLER.

265,-

PERLEHØNE MED MAJS, PALMEKÅL OG KARSE.

255,-

HELLEFLYNDER, JORDSKOK, SAUCE BLANQUETTE.

275,-

## LES DESSERTS

(DESSERTER)

OSTEVOGN MED FRANSKE OSTE FRA AFFINEUR MONS I PARIS.

155,-

RABARBER, HVID CHOKOLADE, KOKOS OG LAKRIDS.

135,-

JORDBÆR, SORBET, CITRON, KOLDSKÅL, KAMMERJUNKER.

135,-

## ...3 RETTER...

FÆRØSK LAKS I BRØDSKORPE MED PORRE OG TALLERKENS MÆKKER.

><

PERLEHØNE MED MAJS, PALMEKÅL OG KARSE.

><

RABARBER, HVID CHOKOLADE, KOKOS OG LAKRIDS.

395KR

(INKL. 3 GLAS VINMENU 655,-)

---

## ...5 RETTER...

DAMPET TORSK, HVID ASPARGES, BEURRE-BLANC, CROUTONER, KARSE.

><

STEGT VESTERHAVS PIGHVAR, FENNIKEL, CITRON, SAUCE VIERGE.

><

GRAVED OKSEMØRBRAD, HASSELNØDDER, SENNEPSMAYO OG SKOVSYRE.

><

DANSK SOMMERBUK MED GRØNNE ASPARGES, ÆRTER OG NY KARTOFLER.

><

JORDBÆR, SORBET, CITRON, KOLDSKÅL, KAMMERJUNKER.

600KR

(INKL. 5 GLAS VINMENU 1100,-)

---

## ...7 RETTER SURPRISE...

750KR

(INKL. CHAMPAGNE, SNACKS, VINMENU, KAFFE & AVEC 1600,-)

**VI SER GERNE, AT SAMME MENU VÆLGES AF HELE BORDET.**

**GEBYR PÅLÆGGES KREDITKORT I HENHOLD TIL GÆLDENDE REGLER.**