

APERITIF & ANDRE DRIKKE

CHAMPAGNE

2011 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)

TORSK, HJERTESALAT, ØSTERS DRESSING, KÅL OG KARSE.

145,-

KAMMUSLING, MORKEL, MAJROER, MANDEL OG CITRON.

165,-

HAVTASKE, SELLERI, BØGEHATTE, BRØD OG LØG.

155,-

ANDEBRYST, FOIE-GRAS, JORDSKOK, MADEIRA OG SYRE.

165,-

OKSEHALE, MØRDEJ, HVIDLØG, PERSILLE OG SALAT .

145,-

LES PLATS DE RÉSISTANCE

(HOVEDRETTER)

ØKOLOGISK DANSK KYLLING, RODFRUGTER OG SAUCE BLANQUETTE.

265,-

GLASERET SVINEBRYST, LØG, KARTOFFEL OG KØRVEL .

295,-

PIGHVAR, KARTOFFEL, SYLTEDE PERLELØG, BISQUE OG DILD.

285,-

LES DESSERTS

(DESSERTER)

OSTEVOGN MED FRANSKE OSTE FRA AFFINEUR MONS I PARIS.

165,-

ANANAS, KOKOS OG VANILLE.

135,-

CHOKOLADE, MANDARIN, CRUMBLE OG GRAND MARNIER.

135,-

...3 RETTER...

TORSK, HJERTESALAT, ØSTERS DRESSING, KÅL OG KARSE.

><

ØKOLOGISK DANSK KYLLING, RODFRUGTER OG SAUCE BLANQUETTE.

><

CHOKOLADE, MANDARIN, CRUMBLE OG GRAND MARNIER.

395KR

(INKL.3 GLAS VINMENU 655,-)

...5 RETTER...

KAMMUSLING, MORKEL, MAJROER, MANDEL OG CITRON.

><

HAVTASKE, SELLERI, BØGEHATTE, BRØD OG LØG.

><

ANDEBRYST, FOIE-GRAS, JORDSKOK, MADEIRA OG SYRE.

><

GLASERET SVINEBRYST, LØG, KARTOFFEL OG KØRVEL .

><

ANANAS, KOKOS OG VANILLE.

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.**