Om os… og om vores menuer og koncept.
24 år plus det løse. Så lang tid har jeg haft min elskede restaurant.
Edith Piaf synger i sin mest berømte sang: "Je ne regrette rien". Det betyder: "Jeg fortryder ingenting". Sådan har jeg det også..
Min motivation er intakt, og målet har altid været det samme, at vi vil give vores gæster en oplevelse.

Vores menuer starter altid med 4 snacks og derefter en appetitvækker, som i bund og grund er en ekstra lille ret.
Vi tilbyder 3 forskellige menuer med 3, 6, eller 8 retter, som betyder 8, 11 eller 13 serveringer. Ostevogn kan tilkøbes.

I køkkenet har vi Jeppe, som har arbejdet sammen med mig i intet mindre end 18 år.
Vi er også så heldige at have Niels, som også er uddannet på Piaf. Han har været hos os i 6 år.

Vi ønsker alle velkommen - Bon appetit - og god fornøjelse.
Jeres vært
Marc Noël

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,-
Piafs speciel, Champagne cocktail.		155,-

Cocktails 115,-

Gin & tonic med Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G´vine, Hendrick´s.
Klassiske cocktails:
Dry Martini cocktail, Tom Collins, Whiskey sour, Cosmopolitan, Rusty nail, Espresso martini, Klassisk Margarita, Daiquiri.

Øl

Fra 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,-

Fra Hankok Bryghus, 0,33 l.

Høker bajer, klassisk pilsner 5%	45,-

Sæsonmenu

"Snacks"
Islandsk laks, luftig béarnaise, puffet ris
Krustade, selleri, rogn
Vandbakkelse, "tartiflette"creme
Toast, marv, gremolata

Appetitvækker
Svamperavioli, bouillon, løg

Menu
Vesterhavs torsk, løg i tekstur, safran aïoli

Krondyr fra Klosterheden , pære, tranebær, pastinak

Mazarin, passion, mango, pistacie

595,-
med 4 glas vinmenu 1075,-
Champagne til snacks 150,-
Ostevogn kan tilkøbes 175,-
Menuen er med forbehold for daglige ændringer
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Oplevelsesmenu

"Snacks"
Islandsk laks, luftig béarnaise, puffet ris
Krustade, selleri, rogn
Vandbakkelse, "tartiflette"creme
Toast, marv, gremolata

Appetitvækker
Svamperavioli, bouillon, løg

Menu
Vesterhavs torsk, løg i tekstur, safran aïoli

Grillet jomfruhummer, "royale", fennikel, lime, verbena

Vesterhavs pighvar, porrer, brunetsmør, baeri caviar

Kartoffelcroissant, kastanjer, karljohansvampe, bouillon

Krondyr fra Klosterheden , pære, tranebær, pastinak

Mazarin, passion, mango, pistacie

895,-
med 7 glas vinmenu 1735,-
Champagne til snacks 150,-
Ostevogn kan tilkøbes 175,-
Menuen er med forbehold for daglige ændringer
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Fortsætter----)

Signaturmenu

"Snacks"
Islandsk laks, luftig béarnaise, puffet ris
Krustade, selleri, rogn
Vandbakkelse, "tartiflette"creme
Toast, marv, gremolata

Appetitvækker
Svamperavioli, bouillon, løg

Menu
Vesterhavs torsk, løg i tekstur, safran aïoli

Grillet jomfruhummer, "royale", fennikel, lime, verbena

Vesterhavs pighvar, porrer, brunetsmør, baeri caviar

Kartoffelcroissant, kastanjer, Karljohansvampe, bouillon

Oksekæbe, spidskål, rødbeder, tallerkensmækker

Krondyr fra Klosterheden , pære, tranebær, pastinak

Mazarin, passion, mango, pistacie

Citrontærte, ananas, chartreuse

1095,-
med 9 glas vinmenu 2175,-
Champagne til snacks 150,-
Ostevogn kan tilkøbes 175,-
Menuen er med forbehold for daglige ændringer
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00