

## Aperitif/velkomstdrinks

### Champagne fra Louis Roederer.

NV Brut Premier. glas/flaske 125,-/750,-

### Cider fra Horn Cider lavet på champagne metode.

2014 "Frigu", *Knastør i rigtig fransk stil.* glas/flaske 75,-/350,-

### Klassiske drinks.

Kir, *tør hvidvin med solbær-eller fersken likør fra Bourgogne.* 75,-

Gin & Tonic, *Tanqueray no. 10, fever tree tonic, citron.* 85,-

*Hendrick's, fever tree tonic, agurk.* 85,-

*G'Vine"Floraison", fever tree tonic, citron.* 85,-

*Monkey 47, fever tree tonic, appelsin, Tonka bønner.* 105,-

Martini cocktail, *Tanqueray, ekstra dry Martini, grøn oliven.* 105,-

*G'vine"Nouaison", Noilly Prat, grøn oliven.* 105,-

### Drinks med Vermouth.

*Dry Martini, Martini rosso, Campari, Noilly Prat.* 75,-

*La Quintinye extra dry, La Quintinye rouge, Dubonnet.* 75,-

### Alkoholfri drinks.

Søbogaard økologisk saft, *hyldeblomst, solbær, æble eller appelsin.* 35,-

Ørbæk økologisk sodavand, *cola, hyldeblomst, appelsin, sportsvand, lemon.* 30,-

Perrier, *klassisk fransk vand med let brus.* 75 cl. 50,-

## Øl

### Fra brasserie Noyon i Calais(Frankrig).

Blanche de Wissant, *fyldig hvid øl dobbelt gæret 4,5 %* 70 cl. 175,-

2 Caps, *fyldig bière blonde flaskegæret 6%* 70 cl. 175,-

Noire de Slack, *fyldig mørk(sort) øl dobbelt gæret 5,4%* 70 cl. 175,-

### Fra Hancock i Skive(Denmark).

Høker bajer, *klassisk pilsner 5%* 33 cl. 40,-

## **À la carte**

### **Forret**

Helleflynder, sauce blanquette, glaskål, kørvel, citron.

155,-

\*\*\*

Torsk, danske hvide asparges, fjordrejer, mousseline og persille.

155,-

\*\*\*

Nye danske kartofler, "maltjord", purløgsmayo, tallerkensmækker.

135,-

\*\*\*

Ærter, brioche, pocherede øko æg, konfiterede kyllingelår.

155,-

\*\*\*

### **Hovedret**

Okse nyretap, sprød skorpe, danske grønne asparges, estragon, broccoli.

295,-

\*\*\*

Mørbrad af sortfod gris, nye løg, porrer, pimientos del piquillo.

275,-

\*\*\*

Vesterhavs pighvar, ærter, gulerødder, majroer og nye kartofler, som en frikassé.

280,-

\*\*\*

### **Dessert**

Ostevogn med franske oste fra Hr. Mons, Fromager Affineur og MOF.

160,-

\*\*\*

Rabarber, nødder, hvid chokolade, vanille og rom.

135,-

\*\*\*

Jordbær, sorbet, marengs, fromage og gelé.

135,-

## Vores menuer

### Appetitvækkere

Torsk, danske hvide asparges, fjordrejer, mousseline og persille.  
Okse nyretap, sprød skorpe, danske grønne asparges, estragon, broccoli.

Rabarber, nødder, hvid chokolade, vanille og rom.

*3 retter og appetitvækkere 400,- med tilhørende vin menu i alt 700,-*

\*\*\*

### Appetitvækkere

Torsk, danske hvide asparges, fjordrejer, mousseline og persille.

Helleflynder, sauce blanquette, glaskål, kørvel, citron.

Ærter, brioche, pocherede øko æg, konfiterede kyllingelår.

Mørbrad af sortfod gris, nye løg, porrer, pimientos del piquillo.

Jordbær, sorbet, marengs, fromage og gelé.

*5 retter og appetitvækkere 600,- med tilhørende vin menu i alt 1100,-*

\*\*\*

### Appetitvækkere

Torsk, danske hvide asparges, fjordrejer, mousseline og persille.

Helleflynder, sauce blanquette, glaskål, kørvel, citron.

Nye danske kartofler, "maltjord", purløgsmayo, tallerkensmækker.

Ærter, brioche, pocherede øko æg, konfiterede kyllingelår.

Mørbrad af sortfod gris, nye løg, porrer, pimientos del piquillo.

Ostevogn med franske oste fra Hr. Mons, Fromager Affineur og MOF.

Jordbær, sorbet, marengs, fromage og gelé.

*7 retter og appetitvækkere 750,- , med tilhørende vinmenu i alt 1450,-*

*Et glas champagne, 7 retter og appetitvækkere med tilhørende vinmenu, kaffe og avec i alt 1600,-*

**Vores 7 retters menu bestilles senest til kl.19.30**

**Vi minder jer om, at restauranten lukker kl.24.00**