

## 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

Torsk, fennikel, løg, østers, persille.	155,-
Knivmuslinger, citron, æble, selleri, dild.	155,-
Havtaske, ærter, bacon, røg.	155,-
Nye danske kartofler, tallerkensmækker, jomfruummer.	155,-
Foie-gras, tarte tatin med løg, sky.	170,-

### Hovedret

Sommerbuk, jordkok, kantereller, tyttebær.	320,-
Okse, rødbeder, hindbær, peber, balsamico.	320,-
Pighvar, piquillos, hvidløg, safran.	320,-

### Dessert

Ostevogn med franske oste.	175,-
Rabarber, hvid chokolade, marengs, sorbet.	135,-
Jordbær, is, sorbet, financier.	135,-

## Vores menuer

### Appetitvækkere

Torsk, fennikel, løg, østers, persille.

Okse, rødbeder, hindbær, peber, balsamico.

Danske rabarber, hvid chokolade, marengs, sorbet.

Appetitvækkere og 3 retters 400,- med tilhørende vin menu 700,-

\*\*\*

### Appetitvækkere

Knivmuslinger, citron, æble, selleri, dild.

Torsk, fennikel, løg, østers, persille.

Havtaske, ærter, bacon, røg.

Sommerbuk, jordskok, kantereller, tyttebær.

Jordbær, is, sorbet, financier.

Appetitvækkere og 5 retters 600,- med tilhørende vin menu 1100,-

\*\*\*

Appetitvækkere og 7 retters 750,- med tilhørende vin menu 1450,-

Knivmuslinger, citron, æble, selleri, dild.

Torsk, fennikel, løg, østers, persille.

Havtaske, ærter, bacon, røg.

Nye danske kartofler, tallerkensmækker, jomfruhummer.

Sommerbuk, jordskok, kantereller, tyttebær.

Ostevogn med franske oste.

Jordbær, is, sorbet, financier.

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vin menu, kaffe, avec i alt 1600,-

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

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