

Aperitif/velkomstdrinks

Champagne fra Michel Genet, Chouilly Grand Cru.

2013 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,-

Alhede Hvede, lys hvedeølmed 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% 95,-

Øl fra Hankok i Skive, 33 cl.

Høker bajer, klassisk pilsner 5% 40,-

Vores menuer

Appetitvækkere

Rødfisk, fennikel, citron, persille.

Bryst af Duroc gris fra Ladegård, spidskål, karl johan svampe.

Danske jordbær, citron, marengs og hvid chokolade.

Appetitvækkere og 3 retters 450,- med tilhørende 3 glas vinmenu 810,-

Appetitvækkere

Soufflé af torsk og jomfruhummer, pak choi, morkler.

Vesterhavs pighvar, ærter, beder, sauce vierge.

Kaninlår, salvie, gulerod, kantareller.

Marsklam, squash, aubergine, piquillos, kørvel.

Hindbær, butterdej, pistacie, fersken.

Appetitvækkere og 5 retters 650,- med tilhørende 5 glas vinmenu 1250,-

Appetitvækkere

Soufflé af torsk og jomfruhummer, pak choi, morkler.

Vesterhavs pighvar, ærter, beder, sauce vierge.

Dansk blæksprutte, blæk, chorizo, grøn peber, løg.

Kaninlår, salvie, gulerod, kantareller.

Marsklam, squash, aubergine, piquillos, kørvel.

Ostevogn med franske oste fra Mons.

Hindbær, butterdej, pistacie, fersken.

Appetitvækkere og 7 retters 800,- med tilhørende 7 glas vinmenu 1640,-

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vin menu, kaffe, avec i alt 1800,-

Vores 7 retters menu bestilles senest til kl. 19.30

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

À la carte

Forret

Soufflé af torsk og jomfruhummer, pak choi, morkler.	165,-
Rødfisk, fennikel, citron, persille.	155,-
Vesterhavs pighvar, ærter, beder, sauce vierge.	175,-
Dansk blæksprutte, blæk, chorizo, grøn peber, løg.	155,-
Kaninlår, salvie, gulerod, kantareller.	155,-

Hovedret

Bryst af Duroc gris fra Ladegård, spidskål, karl johan svampe.	320,-
Marsklam, squash, aubergine, piquillos, kørvel.	320,-
Sandart, løg, judas øre, bouillon, rucola.	320,-

Dessert

Ostevogn med franske oste fra Mons.	175,-
Danske jordbær, citron, marengs og hvid chokolade.	135,-
Hindbær, butterdej, pistacie, fersken.	135,-