

## Aperitif/velkomstdrinks

### Champagne fra Michel Genet, Chouilly Grand Cru.

2014 Grande reserve. glas/flaske 150,-/800,-

### Klassiske drinks.

**Kirr**, tør hvidvin med solbær-eller ferskenlikør fra Bourgogne. 85,-

### Gin & tonic.

Tanqueray no. 10, fever tree tonic, citron. 105,-

Hendrick's, fever tree tonic, agurk. 105,-

G' Vine "floraison", fever tree tonic, citron. 105,-

Monkey 47, fever tree tonic, appelsin, tonka bønner. 115,-

### Dry Martini cocktail.

"Den klassisk": Tanqueray, ekstra dry Martini, grøn oliven. 125,-

"Den fransk": G' Vine "Nouaison", Noilly Prat, grøn oliven. 125,-

### Vermouth.

Campari, div. Martini, Noilly Prat, La Quintinye dry/rouge. 85,-

### 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 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% 95,-

### Øl fra Hankok i Skive, 33 cl.

**Høker bajer**, klassisk pilsner 5% 45,-

## Vores menuer

### Appetitvækkere

Torsk, bouillon på blåmuslinger, porre.  
Dådyrryg, rødbede, pære, svampe, skovsyre.  
Valrhona chokolade, kahlua, marengs, hasselnød.

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

\*\*\*

### Appetitvækkere

Kongekrabbe, kartofler, glaskål, persille.  
Pighvar, jordskok, hvidløg, Rømø rejer, beurre-blanc.  
Svinekæbe, blå kartofler, Mont d' Or, trøffel.  
Det bedste fra en and fra Dombes, rødæg, rødkål, tyttebær, sauce à l' orange.  
Baba au rum, kokos, passion, vanille.

Appetitvækkere og 5 retters 700,-, med tilhørende 5 glas vinmenu 1300,-

\*\*\*

### Appetitvækkere

Baeri caviar, selleri, creme-fraiche, vafler.  
Kongekrabbe, kartofler, glaskål, persille.  
Pighvar, jordskok, hvidløg, Rømø rejer, beurre-blanc.  
Svinekæbe, blå kartofler, Mont d' Or, trøffel.  
Det bedste fra en and fra Dombes, rødæg, rødkål, tyttebær, sauce à l' orange.  
Ostevogn med franske oste fra Mons.  
Baba au rum, kokos, passion, vanille.

Appetitvækkere og 7 retters 900,-, med tilhørende 7 glas vinmenu 1740,-

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vin menu, kaffe, avec  
i alt 1900,-

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

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

## À la carte

### Forret

Baeri caviar, selleri, creme-fraiche, vafler.	265,-
Kongekrabbe, kartofler, glaskål, persille.	215,-
Pighvar, jordskok, hvidløg, Rømø rejer, beurre-blanc.	175,-
Svinekæbe, blå kartofler, Mont d' Or, trøffel.	165,-
Torsk, bouillon på blåmuslinger, porre.	155,-

### Hovedret

Dådyrryg, rødbede, pære, svampe, skovsyre.	320,-
Det bedste fra en and fra Dombes, rødløg, rødkål, tyttebær, orangesauce.	320,-
Havtaske, timian, løg, noilly prat sauce.	320,-

### Dessert

Ostevogn med franske oste fra Mons.	175,-
Valrhona chokolade, kahlua, marengs, hasselnød.	135,-
Baba au rum, kokos, passion, vanille.	135,-