

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, persillerod, muslingesauce med safran.
Bryst af frilandsgris, løg, palmekål, kørvel.
Sablé Breton, karamel, æble.

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

Appetitvækkere

Kammusling, baeri caviar, selleri, smør.
Helleflynder, brød, agurk, stenbiderrogn.
Gravad oksemørbrad, beder, estragon.
Gothenborg kylling, græskar, morkler og vin jaune.
Mørdej, lemoncurd, marengs, chartreuseis.

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

Appetitvækkere

Kammusling, baeri caviar, selleri, smør.
Helleflynder, brød, agurk, stenbiderrogn.
Ravioli af dansk hummer, fennikel, sauce blanquette.
Gravad oksemørbrad, beder, estragon.
Gothenborg kylling, græskar, morkler og vin jaune.
Ostevogn med franske oste fra Mons.
Mørdej, lemoncurd, marengs, chartreuseis.

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

Gravad oksemørbrad, beder, estragon.	175,-
Helleflynder, brød, agurk, stenbiderrogn.	215,-
Torsk, persillerod, muslingesauce med safran.	175,-
Kammusling, baeri caviar, selleri, smør.	185,-
Ravioli af dansk hummer, fennikel, sauce blanquette.	215,-

Hovedret

Gothenborg kylling, græskar, morkler og vin jaune.	320,-
Bryst af frilandsgris, løg, palmekål, kørvel.	320,-
Pighvar, baeri caviar, bisque, spinat, jordkok, pureløg.	350,-

Dessert

Ostevogn med franske oste fra Mons.	175,-
Mørdej, lemoncurd, marengs, chartreuseis.	135,-
Sablé Breton, karamel, æble.	135,-