

### **Om os... og om vores menuer og koncept.**

23 år plus det løse. Så lang tid har jeg haft min elskede restaurant.

Edith Piaf synger i sin mest berømte sang: "Je ne regrette rien". Det betyder: "Jeg fortryder ingenting". Sådan har jeg det også..

Min motivation er intakt, og målet er stadig det samme, at vi vil give vores gæster en oplevelse.

Vi har besluttet at ændre konceptet, som vi har kørt de sidste 10/12 år. Lidt forandring er også altid godt for at holde gejsten oppe.

**Ikke mere à la carte - kun menuer. Dog med mulighed for at vælge imellem en fiske - og en kødret til hovedret på vores sæsonmenu.**

À la carte er en plage i et køkken, da det bremser hele service om aftenen, når et bord bestiller i øst og i vest. Samtidig kan det gå ud over kvalitet og flow under en travl service.

Ikke lige frem noget, vi ønsker.

Vores snacks får en opgradering og bliver lidt større, da de er så populære. Gæsterne får også serveret en appetitvækker, som i bund og grund er en ekstra ret.

Vi tilbyder 3 forskellige menuer med 3, 6, eller 8 retter, som betyder 8, 11 eller 13 serveringer. Ostedvogn kan tilkøbes.

I køkkenet har vi Jeppe, som har arbejdet sammen med mig i intet mindre end 17 år. Vi er også så heldige at have Niels, som også er uddannet på Piaf. Han har været hos os i 5 år.

Vi ønsker alle velkommen - Bon appetit - og god fornøjelse.

Jeres vært

Marc Noël

## Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2015.	glas/flaske 150,-/850,-
Diverse vermouth, spørg tjeneren.	85,-
Kirr, tør hvidvin med solbær eller ferskenlikør fra Bourgogne	85,-
Piafs speciel, Champagne cocktail.	155,-

### Cocktails 115,-

Gin & tonic med Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G'vine, Hendrick's.

Klassiske cocktails:

Dry Martini cocktail, Tom Collins, Whiskey sour, Cosmopolitan, Rusty nail, Espresso martini, Klassisk Margarita, Daiquiri.

### Øl

#### Fra Kragelund Bryghus 0,5 l.

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%	115,-

#### Fra Hankok Bryghus, 0,33 l.

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

## Sæsonmenu

8 serveringer

### "Snacks"

Østers, mango, chili, soja.

Tun, olivenolie, mynte, sesam.

Pighvar, smør, citron, brød.

Mørdej, rødkål, kråse, hasselnødder.

### Appetitvækker

Blomkål, vagtelæg, mandler, purløg.

### Menu

Soufflé af torsk, perlebyg, palmekål, blåmuslingesauce.

\*\*\*

And, jordkok, dadler, portvin.

### Eller

Havtaske, timian, perlebyg, blåmuslingesauce.

(tillæg 50,-)

\*\*\*

Butterdej, chokolade, karamel, mandarin.

595,-

med 4 glas vinmenu 1075,-

champagne til snacks 150,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

## Oplevelsesmenu

11 serveringer

### "Snacks"

Østers, mango, chili, soja.

Tun, olivenolie, mynte, sesam.

Pighvar, smør, citron, brød.

Mørdej, rødkål, kråse, hasselnødder.

### Appetitvækker

Blomkål, vagtelæg, mandler, purløg.

### Menu

\*\*\*

Kammuslinger, rygeost, rød grape, dild.

\*\*\*

Soufflé af torsk, perlebyg, palmekål, blåmuslingesauce.

\*\*\*

Havtaske, timian, spidskål, piquillos, chorizo.

\*\*\*

Graved oksemørbrad, morkler, rødbeder, tallerkensmækker.

\*\*\*

And, jordkok, dadler, portvin.

\*\*\*

Butterdej, chokolade, karamel, mandarin.

895,-

med 7 glas vinmenu 1755,-

Champagne til snacks 150,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

**Menuen er med forbehold for daglige ændringer**

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

Fortsætter----)

## Signaturmenu

13 serveringer

### "Snacks"

Østers, mango, chili, soja.

Tun, olivenolie, mynte, sesam.

Pighvar, smør, citron, brød.

Mørdej, rødkål, kråse, hasselnødder.

### Appetitvækker

Blomkål, vagtelæg, mandler, purløg.

### Menu

\*\*\*

Kammuslinger, rygeost, rød grape, dild.

\*\*\*

Soufflé af torsk, perlebyg, palmekål, blåmuslingesauce.

\*\*\*

Havtaske, timian, spidskål, piquillos, chorizo.

\*\*\*

Karljohan, bouillon, comté, brune løg.

\*\*\*

Graved oksemørbrad, morkler, rødbeder, tallerkensmækker.

\*\*\*

And, jordskok, dadler, portvin.

\*\*\*

Makroner, lemoncurd, hvid chokolade, vanilje.

\*\*\*

Butterdej, chokolade, karamel, mandarin.

1095,-

med 8 glas vinmenu 2055,-

Champagne til snacks 150,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

**Menuen er med forbehold for daglige ændringer**

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