

*Nous vous souhaitons une bonne soirée et un bon
appétit.*

*Vi ønsker Jer en god aften og god appetit.
Jeppe, Niels & Marc*

Oplevelses menu

snacks

Fillodej, krabbe, ingefær, lime
Fine de claire østers, skalotter, eddike
Asparges, vagtelæg, brød
Andebryst, rødbeder, hasselnødder

Appetitvækker

Aubergine, blæksprut, espelette, hvidløg

Forret

Torsk, æble, bladselleri, muslingesauce, dild

Hovedret

Pighvar, grønne asparges, spinat, sauce mousseline, citron (tillæg 50,-)

eller

Ryg af dansk sommerbuk, aromatisk krüste, grønne jordbær, broccoli, jordskok

Dessert

Jordbær og rabarber, marengs, Madagaskar vanilje, skovsyre

655,-

Champagne til snacks, 2016 Michel Genet Grand cru, Chouilly, Champagne 195,-

vinmenu til menuen (4 glas) 480,-

Signature menu

snacks

Fillodej, krabbe, ingefær, lime
Fine de claire østers, skalotter, eddike
Asparges, vagtelæg, brød
Andebryst, rødbeder, hasselnødder

Appetitvækker

Aubergine, blæksprut, espelette, hvidløg

Menu

Torsk, æble, bladselleri, muslingesauce, dild
Nye kartofler, saltede kammuslinger, purløg, radiser
Hvide asparges, jomfruhummer, tomater, hummersauce
Pighvar, grønne asparges, spinat, sauce mousseline, citron
Svinekæbe, peberrod, spæde grøntsager
Ryg af dansk sommerbuk, aromatisk krüste, grønne jordbær, broccoli, jordskok
Jordbær og rabarber, marengs, Madagaskar vanilje, skovsyre

Hele molevitten med snacks, appetitvækker og 7 retter 1200,-

Vin menu til molevitten, med Champagne 1200,-

Menuen vælges af hele bordet

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

A LA CARTE

(min. 2 retter hvoraf en er hovedret, min. 3 retter uden hovedret)

4 små snacks til at starte på 130,-

Caviar

30 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche, skalotteløg 450,-

50 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche, skalotteløg 750,-

30 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche, skalotteløg 595,-

50 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche, skalotteløg 995,-

Bornholm Vodka til caviar/ glas 95,-

Forretter

Torsk, æble, bladselleri, muslingesauce, dild 130,-

Nye kartofler, saltede kammuslinger, purløg, radiser 125,-

Hvide asparges, jomfruummer, tomat, hummersauce 165,-

Pighvar, grønne asparges, spinat, sauce mousseline, citron 175,-

Svinekæbe, peberrod, spæde grøntsager 135,-

Hovedretter

Pighvar, grønne asparges, spinat, sauce mousseline, citron 320,-

Ryg af dansk sommerbuk, aromatisk kruste, grønne jordbær, broccoli, jordskok 280,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk. 175,-

Ostevogn 9 stk. 220,-

Jordbær og rabarber, marengs, Madagaskar vanilje, skovsyre 125,-

Citron tærte, marengs, chartreuse is 125,-

Retterne er med forbehold for daglige ændringer

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2016/ glas 195,-

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2016/ flaske 1095,-

Diverse vermouth, spørg tjeneren 85,-

"Piaf's special" Champagne cocktail 195,-

Cocktails

Gin & tonic med Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G'vine, Hendrick's 115,-

Klassiske cocktails

Dry Martini cocktail, Tom Collins, Whiskey sour, Cosmopolitan, Rusty nail 125,-

Espresso martini, Klassisk Margarita, Gin Hass, Daiquiri, negroni, mm...

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00