

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

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

Disse menuer og à la carte, gælder for juli og august

Oplevelses menu

snacks

Gillardeau østers, urter, estragon, peberrod

Færøsk laks, Amalfi citron, glaskål, dild

Vagtelæg, toast, estragon

Iberico skinke, piquillos, hvidløgs chips, krustade

Appetitvækker

Nye kartofler, creme-fraiche 48%, løjrom, skalotter

Forret

Torsk, kammusling, rogn, ærter, bacon

Hovedret

Helleflynder, jordkok, æble, citron (tillæg 50,-)

eller

Due, morkler, beder, solbær

Dessert

Hindbær, fersken, butterdej, pistacie

695,-

Champagne til snacks, 2016 Michel Genet Grand cru, Chouilly, Champagne 195,-
vinmenu til menuen (4 glas) 480,-

Signature menu

snacks

Gillardeau østers, urter, estragon, peberrod

Færøsk laks, Amalfi citron, glaskål, dild

Vagtelæg, toast, estragon

Iberico skinke, piquillos, hvidløgs chips, krustade

Appetitvækker

Nye kartofler, creme-fraiche 48%, løjrom, skalotter

Menu

Torsk, kammusling, rogn, ærter, bacon

Oktopus, agurk, oliven, brunet smør

Havtaske, tomat, pinjekerner, basilikum

Helleflynder, jordkok, æble, citron

Oksemørbrad, løg, mayo, hasselnødder

Due, morkler, beder, solbær

Hindbær, fersken, butterdej, pistacie

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

Vin menu til molevitten, med Champagne 1200,-

Menuen vælges af hele bordet

Det er muligt at få en kødfri menu, (kun med fisk og skaldyr) dog skal det bestilles 48 timer før jeres besøg.

Det er desværre ikke muligt for os at lave vegetar eller veganermad.

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, kammusling, rogn, ærter, bacon 130,-

Oktopus, agurk, oliven, brunet smør 145,-

Havtaske, tomat, pinjekerner, basilikum 165,-

Helleflynder, jordkok, æble, citron 175,-

Oksemørbrad, løg, mayo, hasselnødder 135,-

Hovedretter

Helleflynder, jordkok, æble, citron 320,-

Due, morkler, beder, solbær 295,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk. 175,-

Ostevogn 9 stk. 220,-

Hindbær, fersken, butterdej, pistacie 125,-

Citron tærte, marengs, chartreuse is 125,-

Retterne er med forbehold for daglige ændringer

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2017/ glas 195,-

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2017/ flaske 1095,-

Diverse vermouth 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