

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

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

Oplevelsesmenu

Snacks

Østers GILLARDEAU, selleri, rød løg, olivenolie

*

Krustade, taskekrabbe, dild, lime

*

Citronsyttet færøsk laks, vores rasp, sauce rouille

*

Kyllingeskind, creme-fraiche, skalotter, ørredrogn

Appetitvækker

Kartoffel, røget ål, purløg, gammel knas

Menu

Dampet torsk, løjrom, spidskål, spanske mandler, smørcroutoner, beurre-blanc

Gåsebryst, peber, kroketter, jordskok, dadler, tyttebær, orangesauce
eller

Smørpocheret pighvar, selleri, kinaradiser, sennepsfrø, pighvarbisque
(tillæg 50,-)

Baba au rum, ananas, vanilje, sorbet passion/mango

Oplevelsesmenu

695,-

Champagne til snacks

2017 Michel Genet Grand cru, Chouilly, Champagne

195,-

vinmenu til menu (4 glas)

480,-

Ostevogn 6 stk.
Ostevogn 9 stk.

175,-
220,-

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,-

Signaturmenu

Snacks

Østers Gillaudeau, selleri, rødløg, olivenolie

*

Krustade, taskekrabbe, dild, lime

*

Citronsyltet færøsk laks, vores rasp, sauce rouille

*

Kyllingeskind, creme-fraiche, skalotter, ørredrogn

Appetitvækker

Kartoffel, røget ål, purløg, gammel knas

Menu

Ristede kammuslinger, rygeost, appelsin, bacon, salat

Dampet torsk, løjrom, spidskål, spanske mandler, smørcroutoner, beurre-blanc

Jomfruhummer, løg, bouillon asian style

Smørpocheret pighvar, selleri, sennepsfrø, pighvarbisque

Pluma af Iberico gris, andelever, kvæde, sauce gastrik på gris med tonka

Gåsebryst, peber, kroketter, jordskok, dadler, tyttebær, orangesauce

Baba au rum, ananas, vanilje, sorbet passion/mango

Signaturemenu

1200,-

Champagne og vin menu(8 glas)

1200,-

Vand med brus, ad libitum 50,-/cov

Menuen vælges af hele bordet

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

A LA CARTE

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

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

4 små snacks til at starte på	150,-
Ristede kammuslinger, rygeost, appelsin, bacon, salat	185,-
Dampet torsk, løjrom, spidskål, spansk mandler, smørcroutoner, beurre-blanc	165,-
Jomfruhummer, løg, bouillon asian style	195,-
Smørpocheret pighvar, selleri, sennepsfrø, pighvarbisque	180,-
Pluma af Iberico gris, andelever, kvæde, sauce gastrik på gris med tonka	175,-

Hovedretter

Gåsebryst, peber, kroketter, jordskok, dadler, tyttebær, orangesauce	315,-
Smørpocheret pighvar, selleri, sennepsfrø, pighvarbisque	345,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk.	175,-
Ostevogn 9 stk.	220,-
Baba au rum, ananas, vanilje, sorbet passion/mango	125,-
Citrontærte, 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

"Piaf's special" Champagne cocktail	85,-
	195,-

Drinks

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

Disse menuer og à la carte, gælder for november/december