

*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

Kammusling, æble, citron, jordkok

*

Krabbe, krustade, crème-fraîche, lime, Espelette chili

*

Færøsk laks, agurk, ørredrogn

*

Oksetatar, chips

Appetitvækker

Gillardeau østers, salturt smør, brød

Menu

Torsk, kapers, brød, hjertemuslinger

Perlehøne, morkler, selleri, sauce blanquette, vin jaune

eller

Pighvar, artiskok, amalfi citron, dild, olivenolie

(tillæg 50,-)

Æble, karamel, vanilje

Oplevelses menu

695,-

Champagne til snacks

2016 Michel Genet Grand cru, Chouilly, Champagne

195,-

vinmenu til menu (4 glas)

480,-

Ostevogn 6 stk.

175,-

Ostevogn 9 stk.

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,-

Signature menu

Snacks

Kammusling, æble, citron, jordskok

*

Krabbe, krustade, crème-fraîche, lime, Espelette chili

*

Færøsk laks, agurk, ørredrogn

*

Oksetatar, chips

Appetitvækker

Gillardeau østers, salturt smør, brød

Menu

Torsk, kapers, brød, hjertemuslinger

Jomfruhummer, hvidløg, persille, tomat, sirup

Sandart, skorzonerrødder, kantareller, beurre-blanc

Pighvar, artiskok, amalfi citron, dild, olivenolie

Svinekæbe, chutney, æble, røg, kartoffel

Perlehøne, morkler, selleri, sauce blanquette, vin jaune

Æble, karamel, vanilje

Signature menu

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)

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, kapers, brød, hjertemuslinger 155,-

Jomfruhummer, hvidløg, persille, tomat, sirup 165,-

Sandart, skorzonerrødder, kantareller, beurre-blanc 155,-

Pighvar, artiskok, amalfi citron, dild, olivenolie 180,-

Svinekæbe, chutney, æble, røg, kartoffel 155,-

Hovedretter

Perlehøne, morkler, selleri, sauce blanquette, vin jaune 285,-

Pighvar, artiskok, amalfi citron, dild, olivenolie 345,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk. 175,-

Ostevogn 9 stk. 220,-

Æble, karamel, vanilje 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

"Piaf's special" Champagne cocktail 85,-

"Piaf's special" Champagne cocktail 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 september og oktober