

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

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

# Oplevelsesmenu

## Snacks

Kammusling, syltede asparges, bladselleri, ramsløgsolie

Rødbederimmet torsk, sennep, brød

Vagtelæg, estragon

Gougère, and, comté, trøffel

## Appetitvækker

Selleri, færøsk laks, rogn, brunet smør, citron

## Menu

Kulmule, løg, porrer, blåmuslingesauce

Due, gulero, krüste, sennep, karse, morkler

eller

Helleflynder, spinat, agurk, glaskål, caviar

(tillæg 50,-)

Pære, pistacie, chartreuse is, vanilje, sarawak peber

### Oplevelsesmenu

695,-

### Champagne til snacks

2017 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,-

# Signaturmenu

## Snacks

Kammusling, syltede asparges, bladselleri, ramsløgsolie

Rødbederimmet torsk, sennep, brød

Vagtelæg, estragon

Gougère, and, comte, trøffel

## Appetitvækker

Selleri, færøsk laks, rogn, brunet smør, citron

## Menu

Kulmule, løg, porrer, blåmuslingesauce

Sort hummer, græskar, blodappelsin

Helleflynder, spinat, agurk, glaskål, caviar

Tatar af kronstyr, blå kartofler, tyttebær, salat

Tærte, løg, kejserhat, tallerkensmækker

Due, gulerod, krüste, sennep, karse, morkler

Pære, pistacie, chartreuse is, vanilje, sarawak peber

## Signaturemenu

1200,-

**Champagne og vin menu(8 glas)**

1200,-

Vand med brus, ad libitum 50,-/cov

**Menuerne vælges af hele bordet**

**Menuerne er med forbehold for daglige ændringer**

**Fisk er en stor del af vores dna, og vi kan derfor! desværre ikke tilbyde en signaturmenu uden fisk**

**Vi er ikke en vegetar restaurant**

**Vi er en lille restaurant med en lille struktur og har derfor ikke mulighed for at lave vegetarmad**

# 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,-
Helleflynder, spinat, agurk, glaskål, caviar	185,-
Kulmule, løg, porrer, blåmuslingesauce	165,-
Sort hummer, græskar, blodappelsin	195,-
Tatar af krondyr, blå kartofler, tyttebær, salat	180,-
Tærte, løg, kejserhat, tallerkensmækker	175,-

## Hovedretter

Helleflynder, spinat, agurk, glaskål, caviar	345,-
Due, gulerod, krüste, sennep, karse, morkler	325,-

## Dessertter

Ostevogn 6 stk.	175,-
Ostevogn 9 stk.	220,-
Pære, pistacie, chartreuse is, vanilje, sarawak peber	125,-
Chokolade moelleux, vaniljeis, appelsin	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 januar/februar