

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

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

Oplevelsesmenu med:

Snacks

Krustade, krabbe, agurk

Tun, mynte, sesam, soja

Vagtelæg, rugbrød, bakskuld, karse

Gougère, comté, trøffel

Appetitvækker

Dansk blæksprutte, capers, citron, croutoner, beurre noisette

Menu

Forret

Pighvar, spinat, bisque, purløg

Hovedret

Lammeryg, gulerødder, citrontimian, parmesan

eller

Havtaske, fennikel, hønsefond, olivenolie
(tillæg 50,-)

Tærte, karamel, salt, æble

Oplevelsesmenu

695,-

Champagne til snacks

2018 Michel Genet Grand cru, Chouilly, Champagne
210,-

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 med:

Snacks

Krustade, krabbe, agurk

Tun, mynte, sesam, soja

Vagtelæg, rugbrød, bakskuld, karse

Gougère, comté, trøffel

Appetitvækker

Dansk blæksprutte, capers, citron, croutoner, beurre noisette

Menu

Pighvar, spinat, bisque, purløg

Jomfruhummer på 2 måder:

Pocherede, bouillon, julienne, estragon

Stegte, Colonata lardo, græskar, Baeri caviar

Havtaske, fennikel, hønsefond, olivenolie

Kartofler, oksekæbe, salat, ramsløg

Lammeryg, gulerødder, citrontimian, parmesan

Tærte, karamel, salt, æble

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

À 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 (dem fra vores 2 menuer)	150,-
Pighvar, spinat, bisque, purløg	185,-
Havtaske, fennikel, olivenolie, citron	185,-
Jomfruhummer, på 2 måder	225,-
Kartofler, oksekæbe, salat, ramsløg	165,-

Hovedretter

havtaske, fennikel, hønsefond, olivenolie	345,-
Lammeryg, gulerødder, citrontimian, parmesan	325,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk.	175,-
Ostevogn 9 stk.	220,-
Tærte, karamel, salt, æblesorbet	125,-
Chokolade moelleux, vaniljeis, appelsin	125,-

Retterne er med forbehold for daglige ændringer

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2018/ glas	210,-
Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2018/ flaske	1200,-

Diverse vermouth

85,-

Gin tonic

Med: Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G´vine eller Hendrick´s	115,-
--	-------

Klassiske cocktails

Dry Martini cocktail, Tom Collins, Whiskey sour, Cosmopolitan, Rusty nail	
Espresso martini, Klassisk Margarita, Gin Hass, Daiquiri, negroni, mm...	125,-
"French 75" Champagne cocktail	195,-

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00
Disse menuer og à la carte, gælder for marts og april