

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

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

Den lille menu

4 små snacks

Ørred, rogn, smør, citron

Dansk hummer, jordskok, hvidløg, dild

Saltet kammusling, chorizo, porre, kartoffel

Kammusling soufflé, morkler, sauce blanquette, porre

Menu

Torsk, selleri, kål, fløde, østers, caviar

Flynder, blomkål, peberrod, krondild, kærnemælk
eller

And, kråse, pastinak, appelsin, gulerødder, røg

Efterårshindbær, vanilje, hvid chokolade, pistacie

700,-

vinmenu

700,-

Ostevogn 6 stk.

175,-

Ostevogn 9 stk.

220,-

Caviar

30 gr. Prunier Bærii caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg, vagtelæg

450,-

50 gr. Prunier Bærii caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg, vagtelæg

750,-

Den store menu

4 små snacks

Ørred, rogn, smør, citron

Dansk hummer, jordskok, hvidløg, dild

Saltet kammusling, chorizo, porre, kartoffel

Kammusling soufflé, morkler, sauce blanquette, porre

Menu

Torsk, selleri, kål, fløde, østers, caviar

Jomfruhummer, æble, grønne tomater, hasselnød, bisque

Flynder, blomkål, peberrod, krondild, kærnemælk

Kejserhatte, sennepsfrø, kartoffelmos, bouillon, persille

And, kråse, pastinak, appelsin, gulerødder, røg

Efterårshindbær, vanilje, hvid chokolade, pistacie

1200,-

Vin menu

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 signatormenu 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. Prunier Bærii caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg, vagtelæg	450,-
50 gr. Prunier Bærii caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg, vagtelæg	750,-
Bornholm Vodka til caviar/ glas	95,-

Forretter

4 små snacks	200,-
Torsk, selleri, kål, fløde, østers, caviar	195,-
Jomfruhummer, æble, grønne tomater, hasselnød, bisque	210,-
Flynder, blomkål, peberrod, krondild, kærnemælk	195
Kejserhatte, sennepsfrø, kartoffelmos, bouillon, persille	175,-

Hovedretter

Flynder, blomkål, peberrod, krondild, kærnemælk	325,-
And, kråse, pastinak, appelsin, gulerødder, røg	295,-

Dessertter

Ostevogn 6 stk.	175,-
Ostevogn 9 stk.	220,-
Efterårshindbær, vanilje, hvid chokolade, pistacie	145,-
Chokolade moelleux, vaniljeis	145,-

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 vermouthe

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 oktober