

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

*Vi ønsker Jer en god aften og god appetit.
Jeppe, Niels, Marc og resten af teamet*

Aperitif/velkomstdrinks

*Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2019/ glas
210,-*

*Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2019/ flaske
1300,-*

Vermouth

Hvid eller rød

75,-

Gin tonic

*Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G'vine eller Hendrick's med fever tree tonic
115,-*

Klassiske cocktails

Dry Martini cocktail

Tom Collins

Whiskey sour

Cosmopolitan

Rusty nail

Espresso martini

Klassisk Margarita

Gin Hass

Daiquiri

Negroni

125,-

"French 75" Champagne cocktail

175,-

***Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00
Disse menuer og à la carte gælder for Januar/februar***

Den lille menu

- 4 små snacks -

Østers Gillardeau, julienne, olivenolie, estragon

Løjrom, fillodej, creme, lime

Røget ørred fra Ådal, rug, dild, sennepskorn

Vagtelæg, ramsløgsmayo, brød

2019 Michel Genet, Grand Cru, blanc de blanc, Champagne

- Menu -

Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, sellerimos

2018 Melanie Pfister, Pinot-Gris "Silb", Alsace

- Til hovedret vælger mellem -

Havtaske, pastinak, hasselnød, bøgehatte, hønsefond

2022 La Biocca, Nebbiolo d'Alba superiore "Sterma", Piemonte

-Eller-

Rosastegt filet af lam, braiseret bov, grønne asparges, pommes fondant, hvidløg, palmekål

2022 Olivier Rivière "Gabaxo", Rioja

Ostevogn

Tilføjelse 175 kr.

Rabarber, hvid chokolade, sablet, marengs, vanilje, tonka og kardemomme

2023 Camin Larredya, Jurancon "Au Capceu", Pyrenée

- Den lille menu -

700 kr.

- Vinmenu til den lille menu -

700 kr.

Caviar

30 gr. Royal Oscière caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg

495 kr.

50 gr. Royal Oscière caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg

775 kr.

Vand med brus, ad libitum 50 kr./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

Signaturmenu

- 4 små snacks -

Østers Gillardeau, julienne, olivenolie, estragon

Løjrom, fillodej, creme, lime

Røget ørred fra Ådal, rug, dild, sennepskorn

Vagtelæg, ramsløgsmayo, brød

2019 Michel Genet, Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne

- Menu -

Kammusling, æble, bladselleri, fløde, lime

2018 Horn Cider, Frigu, Låsby Østjylland

Ravioli af jomfruhummer, grønne ærter, persille, bisque

2022 Zuschmann & Schöfmann, Grüner Veltliner "Muschelkalk", Niederösterreich (Weinviertel)

Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, sellerimos

2018 Melanie Pfister, Pinot-Gris "Silb", Alsace

Havtaske, pastinak, hasselnød, bøgehatte, hønsefond

2022 La Biòca, Nebbiolo d'Alba superiore "Sterma", Piemonte

Rosastegt filet af lam, braiseret bov, grønne asparges, pommes fondant, hvidløg, palmekål

2022 Olivier Rivière "Gabaxo", Rioja

Rabarber, hvid chokolade, sablet, marengs, vanilje, tonka og kardemomme

2023 Camin Larredya, Jurancon "Au Capceu", Pyrenée

- Signaturemenu -

1200 kr.

- Vinmenu til signaturmenu -

1200 kr.

- Prestige vinmenu til signaturemenu -

2014 Michel Genet, "Author", Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne

2015 Kuentz-Bas, Riesling Grand Cru "Pfersigsberg", Alsace

2016 Domaine du Closel, Savennières "Clos du Papillon", Loire

2018 Domaine Antoine Jobard, Saint-Aubin 1er. Cru "Sur le sentier du clou", Bourgogne

2015 Domaine Ravaut, Ladoix 1er. Cru, Bourgogne

2015 Domaine du grand Tinel "Alexis Establet", Rhône

2017 Peter Lauer, Riesling Kupp, Auslese, Saar

- Kun til hele bord min. 2 cov. -

2100 kr.

- Modne Cru vinmenu til signaturemenu -

NV René Jolly, "Editio", Brut, Champagne

2010 Weingut Dreissigacker, Riesling "Geyersberg trocken, Reihessen

2010 Domaine Laroche, Chablis Grand Cru "Les Clos", Bourgogne

2013 Domaine Antoine Jobard, Meursault 1er. Cru "Poruzots", Bourgogne

2012 Domaine Hubert-Verdereau, Volnay 1er. Cru "Les Fremiets", Bourgogne

2006 La Spinetta, Barbera d'Asti "Bionzo", Piemonte

2011 Laurent Barth, Gewurztraminer Grand Cru "Marckrain", vendanges tardives, Alsace

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900 kr.

À LA CARTE

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

- Caviar -

30 gr. Royal Osciètre caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg	495,-
50 gr. Royal Osciètre caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg	775,-

Bornholm Vodka til caviar/glas	95,-
---------------------------------------	-------------

- Forretter -

4 små snacks	180,-
Kammusling, æble, bladselleri, fløde, purløg	185,-
Ravioli af jomfruhummer, grønne ærter, persille, bisque	210,-
Havtaske, pastinak, hasselnød, bøgehatte, hønsefond	175,-
Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, sellerimos	225,-

- Hovedretter -

Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, sellerimos	345,-
Rosastegt filet af lam, braiseret bov, asparges, pommes fondant, hvidløg	325,-

- Dessertter -

Ostevogn 6 stk.	175,-
Ostevogn 9 stk.	220,-
Citron tærte, bagte "à la minute", chartreuse is	145,-
Rabarber, hvid chokolade, sablet, marengs, vanilje, tonka og kardemomme	145,-

Retterne er med forbehold for daglige ændringer