

*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,-*

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

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

Signaturmenu

- 4 små snacks –

Østers Gillaudeau, julienne, olivenolie, estragon

Løjrom, fillodej, creme, lime

Røget ørred fra Ådal, rug, dild, sennepskorn

Vagtelæg, estragonmayo, brød

- Menu -

Kammusling, æble, bladselleri, fløde, lime

Ravioli af jomfruhummer, grønne ærter, persille, bisque

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

Havtaske, grønne asparges, hasselnødder, bøgehatte, ramsløg, malt, mousseline

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

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

- Signaturemenu -

1200 kr.

- Vinmenu til signaturmenu -

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

2018 Horn Cider, Frigu, Låsby Østjylland

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

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

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

2022 Olivier Rivière "Gabaxo", Rioja

2023 Camin Larredya, Jurancon "Au Capceu", Pyrenée

1200 kr.

- Prestige vinmenu til signaturemenu -

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

2017 Kuentz-Bas, Riesling Grand Cru "Pfersigsberg", Alsace

2014 Domaine du Closel, Savennières "Clos du Papillon", Loire

2018 Domaine Antoine Jobard, Meursault "En la Barre", Bourgogne

2013 La Bioca, Barbaresco "Lurens", Piemonte

2016 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, Reinhausen

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

2013 Domaine Antoine Jobard, Saint-Aubin "sur Le Sentier du clou, Bourgogne

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

2011 Rotem & Mounir Saouma, Châteauneuf-du-Pape "Omnia", Rhône

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

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900 kr.

Den lille menu

- 4 små snacks -

Østers Gillardeau, julienne, olivenolie, estragon

Løjrom, fillodej, creme, lime

Røget ørred fra Ådal, rug, dild, sennepskorn

Vagtelæg, estragonmayo, brød

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

- Menu -

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

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

- Til hovedret vælger mellem –

Havtaske, grønne asparges, hasselnødder, bøgehatte, ramsløg, malt, mousseline

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

-Eller-

Rosastegt filet af lam, braiseret bov, hvide 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.

À LA CARTE

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

- Caviar -

30 gr. Royal Oscière caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg	495,-
50 gr. Royal Oscière caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg	775,-
Bornholm Vodka til caviar/glas	95,-

- Forretter -

4 små snacks	160,-
Kammusling, æble, bladselleri, fløde, purløg	185,-
Ravioli af jomfruhummer, grønne ærter, persille, bisque	210,-
Havtaske, grønne asparges, hasselnødder, bøgehatte, ramsløg, malt, mousseline	195,-
Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, selleri	225,-

- Hovedretter -

Havtaske, grønne asparges, hasselnødder, bøgehatte, ramsløg, malt, mousseline	345,-
Rosastegt filet af lam, braiseret bov, hvide asparges, pommes fondant, hvidløg	345,-

- 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