

*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 April/Maj**

## **Signaturmenu**

### **- 4 små snacks –**

*Østers Gillardeau, julienne, olivenolie, estragon*

*Løjrom, fillodej, creme, lime*

*Røget ørred fra Ådal, rug, dild, sennepskorn*

*Vagtelæg, estragonmayo, brød*

### **- Menu -**

*Kammusling, æble, bladselleri, fløde, purløg*

*Morkler fyldt med torskesoufflé, grønne asparges, ramsløg, malt, hasselnødder fra Piemonte*

*Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, blinis knas, mizuna*

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

*Majs poussin, spæde grønsager, fricassé, peberrod, nye kartofler*

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

**1200**

### **- 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)*

*2022 Domaine Reverdy Bernard & Fils, Sancerre Blanc, Loire*

*2021 Chateau de Vaudieu, "Closier de Vaudieu", hvid Chateauneuf-du-Pape, Rhône*

*2022 La Bioca, Nebbiolo d'Alba "Sterma", Piemonte (til poussin)*

*2023 Camin Larredya, Jurancon "Au Capceu", Pyrenées*

**1200**

### **- Prestige vinmenu til signaturemenu -**

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

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

*2020 Domaine Ratte, Chardonnay "La Regaule", Arbois*

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

*2019 Domaine Antoine Jobard, Meursault "En la Barre", Bourgogne*

*2016 Domaine du grand Tinel "Alexis Establet", Rhône*

*2017 Peter Lauer, Riesling Kupp, Auslese, Saar*

### **- Kun til hele bord min. 2 cov. -**

**2100**

### **- 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*

*2012 Henry Bourgeois, Sancerre "Jadis", Loire*

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

## **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*

### **- Menu –**

*Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, blinis knas, mizuna*

### **- Til hovedret vælger mellem –**

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

### **-Eller-**

*Majs poussin, spæde grønsager, fricassé, peberrod, nye kartofler*

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

**700**

### **- Vinmenu til den lille menu –**

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

*2022 Domaine Reverdy Bernard & Fils, Sancerre Blanc, Loire*

*2022 Chateau de Vaudieu, "Closerie de Vaudieu", hvid Chateauneuf-du-Pape, Rhône (til pighvar)*

### **-Eller-**

*2022 La Bioca, Nebbiolo d'Alba "Sterma", Piemonte (til poussin)*

*2023 Camin Larredya, Jurancon "Au Capceu", Pyrenées*

**700**

*Ostevogn (6 stks)*

**Tilføjelse 175**

### **Caviar**

*30 gr. Royal Oscietre caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg*

**495**

*50 gr. Royal Oscietre caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg*

**775**

**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
<b>Bornholm Vodka til caviar/glas</b>	95

### - Forretter -

4 små snacks	160
Kammusling, æble, bladselleri, fløde, purløg	185
Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, blinis knas, mizuna	220
Morkler fyldt med torskesoufflé, grønne asparges, ramsløg, malt, hasselnødder	220
Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, selleri	225

### - Hovedretter -

Majs poussin, spæde grønsager, fricassé, peberrod, nye kartofler	315
Pighvar stegt på brød, kapers, citron, beurre-blanc med brunet smør, selleri	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**