

*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, bøgehatte, hasselnødder  
Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, malt, mizuna  
Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, olivenolie, citron  
Majspoussin, spæde grønsager, frikassé, 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, malt, mizuna*

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

*Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, olivenolie, citron*

### **-Eller-**

*Majspoussin, spæde grønsager, frikassé, 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 Chateauf-neuf-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, malt, mizuna	220
Morkler med torskesoufflé, grønne asparges, ramsløg, bøgehatte, hasselnødder	220
Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, olivenolie, citron	225

### - Hovedretter -

Majspoussin, spæde grønsager, frikassé, peberrod, nye kartofler	315
Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, olivenolie, citron	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**