

*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

Stenbiderogn, 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

Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, blinis rasp, mizuna

Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, olivenolie, citron

Majspoussin, spæde grønsager, frikassé, peberrod, nye kartofler

Rabarber, jordbær, sablet, vanilje, lime, rum

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)

2024 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)

2020 Domaine Boucabeille, Rivesaltes Ambré, Languedoc-Roussillon

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

2017 La Bioca, Barbaresco "Ronchi", Piemonte

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

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

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

Stenbiderogn, 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, jordbær, sablet, vanilje, lime, rum

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)

2020 Domaine Boucabeille, Rivesaltes Ambré, Languedoc-Roussillon

700

Ostevogn (6 stks)

Tilføjelse 175

Caviar

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

495

50 gr. Royal Oscière 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 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	160
Kammusling, æble, bladselleri, fløde, purløg	185
Hvid asparges, Baeri caviar, mousseline, blinis rasp, mizuna	220
Morkler fyldt med torskesoufflé, grønne asparges, ramsløg, malt, 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, bagt "à la minute", chartreuse is	145
Rabarber, jordbær, sablet, vanilje, lime, rum	145

Retterne er med forbehold for daglige ændringer