

*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, tallerkensmækker, malt, hasselnødder*

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

*Pighvar, fennikel, artiskok, tomat, bisque*

*Majs poussin, 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*

*2024 Peter Lauer, riesling Nr 6 "senior", AYL, Mosel*

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

*2023 Noëlla Morantin, sauvignon "Les Pichiaux", Touraine, Loire*

*2024 Olivier Pithon, "Cuvée Laïs", Calce, Côtes Catalanes, Roussillon*

*2022 La Bioca, Nebbiolo d'Alba "Sterma", Piemonte*

*2011 Laurent Barth, gewürztraminer grand cru Marckrain, Alsace*

**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, Gewürztraminer 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*

*2023 Noëlla Morantin, sauvignon "Les Pichiaux", Touraine, Loire*

*2024 Olivier Pithon, "Cuvée Laïs", Calce, Côtes Catalanes, Roussillon (til pighvar)*

### **-Eller-**

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

*2011 Laurent Barth, gewürztraminer grand cru Marckrain, Alsace*

**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 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 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**