

*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

195

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 signatormenu 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 juli & august

Signaturmenu

- 4 små snacks –

Kræmmerhus, krabbe, friskost, lime, ørredrogn

Makrel, escabèche

Bonito tun, løg, sesam, soja, mynte

Vagtelæg, purløg, toast, pimienton

- Menu -

Saltet kammuslinger, jordskok, mandel, sherry, olivenolie, stikkelsbær

Mousseline af gedde, jomfruhummer, bisque, squash, grape, basilikum

Grillet blæksprut, risotto af risoni, blæk, piquillos, gammel parmesan

Havtaske, blåmuslingesauce, aubergine, tomat, fennikel, dild

Due fra Anjou, rødbede, solbær, kirsebær, portvin, peber, sennepsfrø

Hindbær, bergamotte, mørdej, marengs

1200

- Vinmenu til signaturmenu -

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

2024 Peter Lauer, riesling nr. 6 "Senior", AYL, Mosel

2024 Domaine Reverdy Bernard & fils, Sancerre, Loire

2025 Kamara Estate, assirtiko "Shadow play", Thessaloniki

2021 Labadens, hvid vacqueyras "Thomas", Rhône

2024 Louis Cheze, Saint-Joseph "Ro-Rée", Rhône

2024 Braida di Giacomo Bologna, Brachetto d'Acqui DOCG, Piemonte

1200

- Prestige vinmenu til signaturemenu -

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

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

2022 Domaine Cailbourdin, Pouilly-fumé "Les Cris", Loire

2021 Eulogio Pomares Zarate, Albariño "En Palomar", Rias Baixas

2020 Domaine Ratte, Chardonnay "La Regaule", Arbois

2014 Yves Cuilleron, Côte-Rotie "Bassenon", Rhône

2017 Jurtschitsch, Grüner Veltliner "Ried Spiegel", Thermenregion, Østrig

- Kun til hele bord min. 2 cov. -

2100

- Modne Cru vinmenu til signaturemenu -

2006 Philiponat "Clos des Goisses" Brut, Aÿ, Champagne

2014 Zind Humbrecht, Riesling grand cru "Brand", Alsace

2012 Henry Bourgeois, Sancerre "Jadis", Loire

2010 Estate Argyros, Assirtiko "French oak fermented", Santorini

2013 Domaine Antoine Jobard, Meursault 1er. cru "Poruzots", Bourgogne

2012 Pichon Longueville "Baron" 2. Grand Cru Classé Pauillac, Bordeaux

2004 Thömmes-Griesch, Riesling eiswein, Mosel

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900

Den lille menu

- 4 små snacks -

Kræmmerhus, krabbe, friskost, lime, ørredrogn

Makrel, escabèche

Bonito tun, løg, sesam, soja, mynte

Vagtelæg, purløg, toast, pimienton

- Menu –

Mousseline af gedde, jomfruhummer, bisque, squash, grape, basilikum

- Til hovedret vælger mellem –

Havtaske, blåmuslingesauce, aubergine, tomat, fennikel, dild

-Eller-

Due fra Anjou, rødbede, solbær, kirsebær, portvin, peber, sennepsfrø

Hindbær, bergamotte, mørdej, marengs

700

- Vinmenu til den lille menu –

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

2024 Domaine Reverdy Bernard & fils, Sancerre, Loire

2021 Labadens, hvid vacqueyras "Thomas", Rhône (til havtaske)

-Eller-

2024 Louis Cheze, Saint-Joseph "Ro-Rée", Rhône (til due)

2024 Braida di Giacomo Bologna, Brachetto d'Acqui DOCG, Piemonte

700

Ostevogn (6 stks)

Tilføjelse 175

Caviar

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

495

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

- Forretter -

4 små snacks	160
Saltet kammuslinger, jordskok, mandel, sherry, olivenolie, stikkelsbær	215
Mousseline af gedde, jomfruhummer, bisque, squash, grape, basilikum	195
Grillet blæksprut, risotto af risoni, blæk, piquillos, gammel parmesan	180
Havtaske, blåmuslingesauce, aubergine, tomat, fennikel, dild	215

- Hovedretter -

Havtaske, blåmuslingesauce, aubergine, tomat fennikel, dild	345
Due fra Anjou, rødbede, solbær, kirsebær, portvin, peber, sennepsfrø	345

- Dessertter -

Ostevogn 6 stk.	175
Ostevogn 9 stk.	220
Passionfrugt tærte, bagt "à la minute", chartreuse is	145
Hindbær, bergamotte, mørdej, marengs	145

Retterne er med forbehold for daglige ændringer