

*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 september & oktober

Signaturmenu

- 4 små snacks –

*Krustade, tatar af kammusling, lime, hummerskum, dild
Citronsyltet færøsk laks, agurk, rogn, sesam, soja
Gravad dansk oksefilet, sprød polenta, gul beder, hasselnødder fra Piemonte
Vandbakkelse, Vesterhavssost, Iberico skinke*

- Menu -

*Dampet pighvar, porrer, beurre-blanc, små kartofler, Bæri caviar
Stegt fjæsing, fennikel, tomat, citron, olivenolie
Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque
Økoæg, kantareller, toast, kørvel, perleløg
Krondyr, kastanje, pistacie, karl Johan, rosenkål, syltede grønne jordbær
Æble, vanilje, karamel med salt, crumble, calvados*

1200

- Vinmenu til signaturmenu -

*2019 Michel Genet, Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne
2024 Peter Lauer, riesling nr. 6 "Senior", AYL, Mosel
2025 Montevetrano, Core Bianco, Campania
2023 Domaine de Montorge, Montagny 1er cru "Cuvée des Quatre Clochers", Bourgogne
2021 Chateau du Moulin à Vent, Moulin à Vent, Beaujolais
2022 Weingut Wagentrusti, Blaufränkisch "Ried Kreidestein", Leithaberg DAC Burgenland
2021 Weingut Kracher, Cuvée Beerenauslese, Burgenland*

Vinmenuen er under overvejelse

1200

- Prestige vinmenu til signaturemenu -

*2014 Michel Genet, "Author", Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne
2017 Kuentz-Bas, Riesling Grand Cru "Pfersigsberg", Alsace
2022 Eulogio Pomares Zarate, Albariño "En Palomar", Rias Baixas
2018 Fanny Sabre, Chorey-Lès Beaune, Bourgogne
2015 Domaine Hubert-Verdereau, Volnay, Bourgogne
2015 Nervi Conterno, Gattinara, Piemonte
NV Javier Sanz, Dulce de Invierno, Castilla y Leon*

- 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
2006 Vins de Vienne, Côtes du Rhône "Taburnum", Rhône
2013 Bruno Colin, Puligny-Montrachet 1er cru "La Truffière", Bourgogne
2012 Domaine Alain Burguet, Vosnes-Romanée 1er cru "Les Rouges du Dessus", Bourgogne
2009 Chateau Dereszla, Tokaji Aszú, 3 puttonyos, Ungarn*

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900

Den lille menu

- 4 små snacks -

Krustade, tatar af kammusling, lime, hummerskum, dild
Citronsyltet færøsk laks, agurk, rogn, sesam, soja
Gravad dansk oksefilet, sprød polenta, gul beder, hasselnødder fra Piemonte
Vandbakkelse, Vesterhavssost, Iberico skinke

- Menu –

Stegt fjæsing, fennikel, tomat, citron, olivenolie

- Til hovedret vælger mellem –

Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque

-Eller-

Krondyr, kastanje, pistacie, karl Johan, rosenkål, syltede grønne jordbær

Æble, vanilje, karamel med salt, crumble, calvados

700

- Vinmenu til den lille menu –

2019 Michel Genet, Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne
2025 Montevetrano, Core Bianco, Campania
2023 Domaine de Montorge, Montagny 1er cru "Cuvée des Quatre Clochers", Bourgogne (til torsken)

-Eller-

2022 Weingut Wagentrists, Blaufränkisch "Ried Kreidestein", Leithaberg DAC Burgenland (til krondyr)
2021 Weingut Kracher, Cuvée Beerenauslese, Burgenland

700

Ostevogn (6 stks)

Tilføjelse 175

Caviar

<i>30 gr. Royal Osciètré caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg</i>	495
<i>50 gr. Royal Osciètré caviar, blinis, crème-fraiche, skalotteløg</i>	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	180
Dampet pighvar, porrer, beurre-blanc, små kartofler, bæri caviar	265
Stegt fjæsing, fennikel, tomat, citron, olivenolie	195
Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque	195
Øko æg, kantareller, toast, kørvel, perleløg	180

- Hovedretter -

Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque	295
Krondyr, kastanje, pistacie, karl Johan, rosenkål, syltede grønne jordbær	345

- Dessertter -

Ostevogn 6 stk.	175
Ostevogn 9 stk.	220
Chokolade moelleux, whisky is, kumquats	145
Æble, vanilje, karamel med salt, crumble, calvados	145

Retterne er med forbehold for daglige ændringer