

*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, hummer skum, dild
Citron syltede Færøsk laks, agurk, rogn, sesam, soja
Graved dansk oksefilet, sprøde polenta, guldbeder, hasselnødder fra Piemonte
Vandbakkelse, Vesterhavs ost, iberico skinke*

- Menu -

*Dampet pighvar, porrer, beurre-blanc, små kartofler, bæri caviar
Stegt fjessing, fennikel, tomat, citron, olivenolie
Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque
Øko æg, karljohansvampe, toast, kørvel, perleløg
Kronstyr, kastanje, pistacie, kantareller, rosenkål, syltede grønne jordbær
Æble, vanilje, karamelmed 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*

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*

Vinmenuen er under overvejelse

- 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*

Vinmenuen er under overvejelse

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900

Den lille menu

- 4 små snacks -

Krustade, tatar af kammusling, lime, hummer skum, dild

Citron syltede Færøsk laks, agurk, rogn, sesam, soja

Graved dansk oksefilet, sprøde polenta, guldbeder, hasselnødder fra Piemonte

Vandbakkelse, Vesterhavs ost, iberico skinke

- Menu –

Stegt fjessing, fennikel, tomat, citron, olivenolie

- Til hovedret vælger mellem –

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

-Eller-

Krondyr, kastanje, pistacie, kantareller, rosenkål, syltede grønne jordbær

Æble, vanilje, karamelmed salt, crumble, calvados

700

- Vinmenu til den lille menu –

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

-Eller-

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 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 fjessing, fennikel, tomat, citron, olivenolie	195
Torsk, brødskorpe, blomkål, marcona mandler, salturt, pighvar bisque	195
Øko æg, karljohansvampe, toast, kørvel, perleløg	180

- Hovedretter -

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

- Dessertter -

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

Retterne er med forbehold for daglige ændringer