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.2020/ glas
210
Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2020/ 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 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 kun for november & december

Signaturmenu

- 4 små snacks -

Gillardeau østers, fløde, skalotter, karse
Kræmmerhus, krabbe, creme-fraiche, løjrom
Kroket, iberico skinke
Krustade, brunet løg, andehjerte, eddike

- Menu -

Ørred, græskar, hønsesky, brunet smør, skovsyre
Hummer, ravioli, piquillos, beurre-blanc, hummer essens
Pighvar, chorizo, porrer, persille
Jordskok, Karl Johan svampe, trøffel, vagtelæg, grønkål
Alt det bedste fra en hun-and (canette), savojkål, pastinak, appelsin
Hasselnød, marengs, mandarin

1200

- Vinmenu til signaturmenu -

2020 Michel Genet, Grand Cru, Blanc de blanc, Chouilly, Champagne, Frankrig
2022 Marie Thibault & Frantz Saumon, "Premier Nez", Touraine, Loire, Frankrig
2022 Domaine Weinbach, Pinot-gris, "Clos des Capucins", Alsace, Frankrig
2023 Pascal Rollet, Saint-Véran, "Madame Noly", Bourgogne, Frankrig
2020 La Bioca, Verduno Pelaverga, Piemonte, Italien
2019 Laurent Habrard, **magnum** Crozes Hermitage, "Sylvain", Nord Rhône, Frankrig
2020 Domaine Boucabeille, Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrig

1200

- Prestige vinmenu til signaturemenu -

2014 Michel Genet. Grand Cru, Blanc de blanc, "Author", Chouilly, Champagne, Frankrig
2018 Domaine du Closel, Savennières, "Clos du Papillon", Loire, Frankrig
2022 Domaine Duclaux, Chateauneuf-du-Pape blanc, Rhône, Frankrig
2022 Fanny Sabre, Beaune blanc, "Clos des Renardes", Bourgogne, Frankrig
2017 La Bioca, Barbaresco, "Ronchi", Piemonte, Italien
2015 Pierre Gaillard, Saint-Joseph, "Les Pierres", Nord Rhône, Frankrig
2002 Arnaud de Villeneuve, Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrig

- Kun til hele bord min. 2 cov. -

2100

- Vinmenu af modne vine fra exceptionele producenter til signaturemenu –

2006 Philliponat, Clos des Goisses, brut, Champagne, Frankrig
2014 Egon Müller, riesling, "Scharzhof", Mosel, Tyskland
2013 Zind Humbrecht, Pinot-gris Grand Cru, "Clos Windsbuhl", Alsace, Frankrig
2015 Francois Carillon, Chassagne-Montrachet 1er. Cru "Les Macherelles", Bourgogne, Frankrig
2012 Domaine Jean-Marc Millot, Echezaux grand cru, Bourgogne, Frankrig
2012 Le Ragnaie, Brunello di Montalcino, "Ragnaie" V.V., Piemonte, Italien
1970 Arnaud de Villeneuve, Rivesaltes Ambré, Roussillon, Frankrig

- Kun til hele bord min. 4 cov. -

3900

Den lille menu

- 4 små snacks -

Gillardeau østers, fløde, skalotter, karse
Kræmmerhus, krabbe, creme-fraiche, løjrom
Kroket, iberico skinke
Krustade, brunet løg, andehjerter, eddike

- Menu –

Ørred, græskar, hønsesky, brunet smør, skovsyre

- Til hovedret vælger mellem –

Pighvar, chorizo, porrer, persille
-Eller-
Alt det bedste fra en hun-and (canette), savojkål, pastinak, appelsin

Hasselnød, marengs, mandarin

700

- Vinmenu til den lille menu –

2019 Michel Genet, Grand Cru, Blanc de blanc, Champagne
2022 Marie Thibault & Frantz Saumon, "Premier Nez", Touraine, Loire
2023 Pascal Rollet, Saint-Véran, "Madame Noly", Bourgogne
-Eller-
2022 Laurent Habrard, Crozes Hermitage, Nord Rhône
2020 Domaine Boucabeille, Rivesaltes Ambré, Roussillon

700

Ostevogn (6 stks) / (9 stks)
Tilføjelse 175 / 220

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*
Ørred, græskar, hønsesky, brunet smør, skovsyre	*185*
Hummer, ravioli, piquillos, beurre-blanc, hummer essens	*265*
Pighvar, chorizo, porrer, persille	*225*
Jordskok, Karl Johan svampe, trøffel, vagtelæg, grønkål	*205*

- Hovedretter -

Pighvar, chorizo, porer, persille	*345*
Alt det bedste fra en hun-and (canette), savojkål, pastinak, citrus	*325*

- Dessertter -

Ostevogn 6 stk.	*175*
Ostevogn 9 stk.	*220*
Chokolade moelleux, vaniljeis	*145*
Hasselnød, marengs, mandarin	*145*

Retterne er med forbehold for daglige ændringer