



DANSK INSPIRATION

Dansk inspireret kogekunst

EN GOD START

Østers, citron & vinaigrette pr. stk. 35,-

Dansk silderogn & jordskok pr. stk. 95,-

Udvalg af snacks pr. stk. 35,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

FORRETTER

Jomfruhummer tatar med dild, Kaviar og hummerfløde 160,-

Bagt Vesterhavs torsk med "vinterkål" og muslingesauce 145,-

Øl braiseret svinekæbe med jordskok, bøgehatte og sherrysauce 125,-

HOVEDRETTER

Rødtunge med stuede hvidkål, blåmuslinger, tyttebær og persillesauce 255,-

Sprængt og stegt andebryst og confiteret lår med "røde" løg, rødbede og Sauce Gastrique 225,-

Nakkefilet af frilandsgris med estragon, syltede løg, svampe og pebersauce 205,-

Langtidsstegt okse med selleri, friterede kapers og brunet smør 235,-

DESSERTER

Mørk chokolade med brombær i mange teksturer, vanille og mandelis 110,-

Kartoffelkage med muscovadosukker, karamel og is 110,-

Æblekage på vores facon – En Vendia klassiker 110,-



FRANSK TRADITION

Klassisk fransk kogekunst

EN GOD START

Østers, citron & vinaigrette pr. stk. 35,-

Caviar "Gastro unika" & østerscreme 15 gr. pr. stk. 195,-

Udvalg af snacks pr. stk. 35,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

FORRETTER

"Salmon Fumé" – Røget laks med vagtelæg, brioche dild og citron confit 140,-

"Moules Marinères" – Dampede blåmuslinger med fløde og urter 135,- /165,-

"Terrine de Foie Gras" – Andelever terrine med ribs, sauternes, brioche og små salater 160,-

HOVEDRETTER

"Boeuf Tatar" – Klassisk fransk rørt tatar med pommes frites og salat 195,-

"Confit de Canard" – Sprængt stegt andelår med kartoffelpuré, sky og salat 190,-

"Boeuf Bearnaise" – Oksefilet med små grønsager, salat og pommes frites 275,-

"Tournedos Bordelaise" – Oksemørbrad med svampe, løg og pommes fondant 295,-
(Tilkøb stegt foie gras 85,-) – (Tilkøb friskrevet trøffel 85,-)

DESSERTER

"Selection de Fromage" – Udvalg af oste med behørig garniture 35,- pr. stk.

"Creme Bruleé" – Brændt vanille creme med sorbet 110,-

"Gateau Marcel" – Klassisk chokoladecake med vanille is 110,-



UDVALGT MENU

Vores bud på en god aften

EN GOD START

Østers, citron & Vinaigrette pr. stk. 35,-

Dansk silderogn & jordskok 15 gr. pr. stk. 95,-

Caviar "Gastro unika" & østerscreme 15 gr. pr. stk. 195,-

Udvalg af snacks pr. stk. 35,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

SÆSONMENU

Bagt Vesterhavs torsk med "vinterkål" og muslingesauce

*

Øl braiseret svinekæbe med jordskok, bøgehatte og sherrysauce

*

Sprængt og stegt andebryst og confiteret lår med "røde" løg, rødbede og sauce GASTRIQUE

*

Tre europæiske oste med gode oliven, lidt sødt og lidt sprødt

*

Mørk chokolade med brombær i mange teksturer, vanille og mandelis

3 retter 375,- 4 retter 435,- 5 retter 465