



TAVLE MENUKORT

Retter, som kan nydes i barområdet fra kl. 11.30 - 21.30
Der kan frit vælges mellem Fransk tradition eller Dansk inspiration

FRANSK TRADITION

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk 35,-
- "Salmon fumé" - Røget laks, æg, spinatcreme 135,-
- "Salat chevre chaud" - Gedeost, croutons, nødder 125,-
- "Salat Gourmand" - Hummer, kammusling, foie gras 175,-
- "Crouque Madame" - Brød, landskinke, ost, spejllæg 125,-
- "Plat du jour" - Husets specialiteter- kød, fisk og ost 185,-
- "Boeuf Tatar" - Rørt tatar, fritter og salat 195,-

Varme franske

- "Quiche" - Løgtærte med salat, comte, røget gåsebryst 125,-
- "Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 165,-
- "Confit de canard" - Andelår, mos, sky og salat 190,-

Søde franske

- "Gateau Marcel" - Chokoladecake med kompot 85,-
- "Creme Brulée" - Brændt vanillecreme og sorbet 110,-
- "Selection de fromage" - 3 europæiske oste 95,-

DANSK INSPIRATION

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

- Sildetallerken - 3 sild 3 slags garniture, rugbrød 105,-
- Smørrebrød - Æg, dild, mayo, håndpillede rejer 75,-
- Smørrebrød - Smørstegt rødspættefilet, remo, fennikel 80,-
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 80,-
- Smørrebrød - Anderilette, surt, kartoffelpuré, glace 75,-
- Smørrebrød - Svinekam, sennep, kål, æble, sprød svær 75,-
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 85,-

Varme danske

- Bagt torsk med vinterkål, tyttebær og persillesauce 175,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 180,-
- Bøf af okse med bløde løg, surt og og skysauce 190,-

Søde danske

- Æbletrifli med vaniljecreme 65,-
- Citrontærte med kærnemælks is 55,-
- Små hjemmelavede chokolader 40,-

Fritter som tilkøb til alle retter med to slags mayo 45,-