



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 145,-
- "Salat Canard" – Lårkød, bryst, artiskok, Comte´ 135,-
- "Salat Gourmand" – Hummer, kammusling, foie gras 175,-
- "Crouque Madame" – Brød, landskinke, ost, spejllæg 135,-
- "Plat du jour" – Husets specialiteter - kød, fisk og ost 185,-
- "Boeuf Tatar" – Rørt tatar, fritter og salat 195,-

Varme franske

- "Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 125,-
- "Moules Marinières" – Blåmuslinger med urter 165,-
- "Confit de canard" – Andelår, mos, sky og salat 190,-

Søde franske

- "Gateau Marcel" - Chokoladekage 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 80,-
- Smørrebrød – Smørstegt rødspættefilet med rejesalat 90,-
- Smørrebrød – Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 80,-
- Smørrebrød – Labskovs - næsten klassisk 75,-
- Smørrebrød – Roastbeef, pickles, løg og peberrod 80,-
- Smørrebrød – Klassisk Tatar - klassisk garniture 85,-

Varme danske

- Stegt torsk, kartoffel, rødbede og peberrod 175,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 185,-
- Bøf af okse med bløde løg, surt og skysauce 195,-

Søde danske

- Æbletrifli med vaniljecreme 65,-
- Citrontærte med kærnemælksis 65,-
- Små hjemmelavede chokolader 45,-

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