



DANSK INSPIRATION

Dansk inspireret kogekunst

EN GOD START

Østers, peberrod & dild pr. stk. 45,-

Torskerognscreme & sennepssyltet grønt pr. stk. 75,-

Udvalg af snacks pr. stk. 50,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

FORRETTER

Rødtunge og hummer med vinterporre, kartoffel og sauce nage 160,-

Stegt torsk med æggecreme, peberrod, rødbede, lardo og sennepskorn 145,-

Langtidsstegt gris med grønkål, syltet perlebyg, syret fløde og stenbiderrogn 125,-

HOVEDRETTER

Bagt havkat med rosenkål, glaskål og "ægte" klorofyl-sauce 235,-

Helleflynder stegt på brød med kammusling, fennikel, dild og muslingesauce 275,-

Sprængt stegt unghanebryst, ragout med hjerner - og en stor hyldest til kartofflen 195,-*

Braiseret kalvekæbe med sort peber, rødbeder, trøffel og sauce jus 215,-

*Markeret med * Kan serveres som ren grøntsagsret 165,-*

DESSERTER

Vesterhavssost med havtorn, salturt og "varme hveder" 115,-

Citronfromage med hvid chokolade, curd, selleri og dild 115,-

Mørk chokolademousse med citrontimian og karamel 115,-



FRANSK TRADITION

Klassisk fransk kogekunst

EN GOD START

"Perle Blanche" østers, citron & vinaigrette pr. stk. 35,-

Caviar "Gastro unika" & østerscreme 15 gr. pr. stk. 225,-

Udvalg af snacks pr. stk. 50,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

FORRETTER

"Salmon Fumé" – Røget laks med vagtelæg, dild og citron confit 145,-

"Moules Marinères" – Dampede blåmuslinger med fløde og urter 135,-/175,-*

"Boeuf Tatar" – Klassisk fransk rørt tatar med pommes frites og salat 145,-/220,-*

*Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites*

HOVEDRETTER

"Bouillabaisse" – Fiskesuppe med bagt hvidfisk, skaldyr og Aioli 285,-

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

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

"Tournedos Proivre" – Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 295,-

DESSERTER

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

"Creme Bruleé" – Brændt vanille creme med sorbet 115,-

"Crepes Suzettes" – Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 150,-



UDVALGT MENU

Vores bud på en god aften

EN GOD START

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

Torskerognscreme med syltet grønt pr. stk. 75,-

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

Udvalg af snacks pr. stk. 55,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

SÆSONMENU

Stegt torsk med æggecreme, peberrod, rødbede, lardo og sennepskorn

*

Langtidsstegt gris med grønkål, syltet perlebyg, syrnede fløde og stenbiderrogn

*

Braiseret kalvekæbe med sort peber, rødbeder, kartoffel og pebersauce

*

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

*

Mørk chokolademousse med citron-timian og karamel

3 retter 375,- 4 retter 450,- 5 retter 495

SÆSONENS EKSKLUSIVE

"Tournedos Rossini"

Oksemørbrad med stegt foie gras, trøffel, løg, pommes fondant og Sauce madeira

395,-