



DANSK INSPIRATION

Dansk inspireret kogekunst

EN GOD START

Østers, peberrod & dild pr. stk. 45,-

Jomfruhummertatar, ristet brød og sommerurter pr. stk. 75,-

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

FORRETTER

Farseret morkel & confiteret æggeblomme fra Bøgebæk, brøndkarse og ristet hønsbouillon 145,-

Nordjysk jomfruhummer med ærter, kammusling, hummerfløde og olie 150,-

Frikasse med havtaske, muslinger, nye grøntsager og persille 140,-/255,-

HOVEDRETTER

Bagt farseret skærsing med sprødt skind, kål, blåmuslinger og persillesauce 225,-

Kylling fra Alstup med mineralsk salat af fennikel, glaskål og hønsesky med citron og kørvel 195,-*

Stegt kalvefilet og confiteret brissel med nordjyske rødder, og sauce Choron 225,-

Buk fra Klosterheden - rosastegt filet og braiseret kølle, skovbær, nye rødbede og sauce jus 260,-

*Hovedretter markeret med * kan serveres som ren grøntsagsret*

DESSERTER

Jordbær, hvidchokolade, skovmærke og marcipan 115,-

Ymerfromage med sødet rug, is og saltkaramel 115,-

Vendsyssel ost med tørret frugt, hasselnødder og ristet brød 115,-



FRANSK TRADITION

Klassisk fransk kogekunst

EN GOD START

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

Caviar Baerii & 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 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,-

Hummertartar med ristet brød og sommerurter 75,-

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

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

SÆSONMENU

Røget laks med vagnetelæg, dild og citron confit

*

Farseret morkel & confiteret æggeblomme fra Bøgebæk, brøndkarse og ristet hønsebouillon

*

Stegt kalvefilet og confiteret brissel med nordjyske rødder og sauce Choron

*

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

*

Jordbær, hvidchokolade, skovmærke og marcipan

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,-