



Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 145,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 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,-
(Med fritter og mayo)
- "Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 190,-

Søde franske

- "Gâteau Marcel" - Chokoladecake med kompot 90,-
- "Creme Brulée" - Brændt vanillecreme og sorbet 95,-
- "Selection de fromage" - 3 europæiske oste 95,-

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

- Sildetallerken- 3 sild 3 slags garniture, rugbrød 115,-
- Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 95,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rødspættefilet med remo og citron 90,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød- Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 80,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød – Griseskank, kål, beder og sennep 95,-
(Lunt smørrebrød)
- Smørrebrød - Roastbeef, pickles, løg og peberrod 85,-
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 85,-

Varme danske

- Bagt torsk med vinterkål, kartoffel og muslingesauce 175,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 185,-
- Bøf af okse med bløde løg, surt og skysauce 195,-

Søde danske

- Æbletrifli med vanillecreme 65,-
- Citrontærte med kærnemælks is 65,-
- Små hjemmelavede chokolader 45,-

Fritter som tilkøb til alle retter med to slags mayo 45,-
Prøv vores hjemmelavede bjeske til vores danske klassikere.