



Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 75,-
Udvalg af snacks pr. person 50,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

Forretter

Bagte rødbeder med kørvel, luftig gedeost og reduceret solbær 110,-/165,-
Rimmet torsk i dildolie med grillet agurk og persillerod 135,-
Stegt jomfruhummer og tatar med bagt selleri, syltet portulak og hummerbisque 155,-

Hovedretter

Dampet rødtunge med jordskok, silderogn, karamelliseret fløde og brunet smør 255,-
(Tilkøb af kaviar til retten 125,-)
Glaseret havtaske med kartoffel, stegte løg, rogn og hønsesky med citron 275,-
Farseret kylling fra Alstup med persille, mineralsk kålsalat og sauce med fermenteret lime* 215,-
Trøffel glaseret kalvekæbe med pebertørret kalv, trøffelkartoffel og grøntsagsfrikassé 235,-

Desserter

Æbleterriner med lun mazerin, karamel og ymersorbet 115,-
Mørkchokolade mousse, karamelliseret hvid chokolade, blodappelsin, granité og sorbet 115,-
Syltet conferencepære med citron verbena og mandelfløde 115,-

Markeret med * kan serveres som ren grøntsagsret 155,-



Fransk tradition

Klassisk fransk kogekunst

En god start

"Perle Blanche" østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-
Caviar Baerii og østerscreme 15 gr. pr. stk. 225,-
Udvalg af snacks pr. peron 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 125,-/175,-*
"Boeuf Tatar"- Klassisk fransk rørt tatar - røres ved bordet 145,-/220,-*

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 grønt, 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,-

Forretter markeret med * er som hovedret med pommes frites



Udvalgt menu

Vores bud på en god aften

En god start

Østers, citron og vinaigrette pr. Stk. 35,-
Jomfruummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 75,-
Caviar "Baerii" og østerscreme 15 gr. pr. stk. 225,-
Udvalg af snacks pr. stk. 50,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

Sæsonmenu

Rimmet torsk i dildolie med grillet agurk og persillerod

*

Bagte rødbeder med kørvel, luftig gedeost og reduceret solbær

*

Glaseret havtaske med kartoffel, stegte løg, rogn og hønsesky med citron

*

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

*

Æbleterriner med lun mazerin, karamel og ymersorbet

3 Retter 375,- 3 glas øl 125,- 3 glas Vine 225,-

4 Retter 450,- 4 glas øl 150,- 4 glas Vine 275,-

5 Retter 500,- 5 glas øl 175,- 5 glas Vine 325,-

Sæsonens eksklusive

"Tournedos Rossini"

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

395,-