



Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 80,-
Udvalg af snacks pr. person 60,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

Forretter

Farseret mørkel med kantarel, sprøde croutons og mørkel consommé 145,-/205,-
Terrine på Alstrup kylling med sprødt skind, persille og friske ribs 135,-
Tempereret Jomfruhummer, nye grøntsager, rogn og hummerskum 155,-

Hovedretter

Stegt Slethvar, braiseret bacon, nye løg og hollandaise 235,-
(Tilkøb af kaviar til retten 125,-)
Rosa stegt gris, brændt spidskål, spinat og sprød urtepanko 250,-
Stegt kalvefilet, marineret hjertesalat, friske ærter, sauce choron og karamelsten 225,-*
Stegte torskekæber, blomkåls crudité og brunet smør med æbler 215,-
(Tilkøb af kaviar til retten 125,-)

Desserter

Vendia koldskål med jordbær, vanilje og citron verbena 115,-
Solbær med tonka iscreme og mørk chokolade 115,-
Mazarin kage med karamel, sprøde flager og passion 115,-

Markeret med * kan serveres som ren grøntsagsret 175,-



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. 250,-
Udvalg af snacks pr. person 60,- (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 - 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 195,-
"Boeuf Bearnaise" - Oksefilet med grønt, pommes frites, salat og Sauce Bearnaise 275,-
"Tournedos Poivre" - Tournedos med pebersauce, løg, svampe og kartoffelfondant 295,-

Desserter

"Selection de Fromage" - Udvalg af oste med behørig garniture 40,- pr stk.
"Creme Bruleé" - Brændt vanille creme med sorbet 115,-
"Crepes Suzettes" - Flamberede pandekager i orangesauce med vanilleis 155,-

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. 80,-
Caviar "Baerii" og østerscreme 15 gr. pr. stk. 250,-
Udvalg af snacks pr. stk. 60,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

Sæsonmenu

Stegte torskekæber, blomkåls crudité og brunet smør med æbler

*

Terrine på Alstrup kylling med sprødt skind, persille og friske ribs

*

Stegt kalvefilet, marineret hjertesalat, friske ærter, sauce choron og karamelsten

*

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

*

Solbær med tonka iscreme og mørk chokolade

3 Retter 400,- 3 glas øl 150,- 3 glas Vine 250,-

4 Retter 475,- 4 glas øl 200,- 4 glas Vine 300,-

5 Retter 550,- 5 glas øl 250,- 5 glas Vine 350,-

Sæsonens eksklusive

"Chateaubriand"

Oksemørbrad med morkelfrikasse, kartoffel "millefeuille", marv med persille og Sherry sauce
(Til minimum 2 couverte, trancheres ved bordet)

Pr. Person 395,-