



TAVLE MENUKORT

Retter som kan nydes i barområdet fra kl. 11.30 – 21.30
Der kan frit vælges mellem Fransk tradition eller Dansk inspiration

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

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

"Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 150,-

"Salat Chevre" Lun gedeost, croutons, kompot 130,-

"Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 140,-

"Salat Gourmand"- Hummer, kammusling, foie gras 185,-

"Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejlæg 145,-

"Plat du jour"- Husets specialiteter - kød, fisk og ost 195,-

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 195,-

Varme franske

"Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 135,-

"Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 175,-
(Med fritter og mayo)

"Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 195,-

Søde franske

"Gateau Marcel" - Chokoladekage med kompot 95,-

"Creme Brulée" - Brændt vanillecreme og sorbet 105,-

"Selection de fromage" - 3 europæiske oste 105,-

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

Sildetallerken - 3 sild 3 slags garniture, rugbrød 120,-

Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 100,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød – Jomfruhummer, nye kartofler, mayo 120,-

Smørrebrød - Rødspættefilet med remo, citron 95,-
(Smørrestet rugbrød)

Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 85,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Lammeskank, ramsløg, syltede løg, puré 85,-
(Lunt smørrebrød)

Smørrebrød - Roastbeef, Pickles, løg og peberrod 90,-

Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 90,-

Varme danske

Bagt torsk, sommerkål, kartoffel og muslingsauce 185,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 185,-

Bøf af okse med bløde løg, surt og skysauce 215,-

Søde danske

Rabarbertrifli med vanillecreme 85,-

Citrontærte med kærnemælks is 75,-

Små hjemmelavede chokolader 45,-

Fritter som tilkøb til alle retter med to slags mayo 50,-
Prøv vores hjemmelavede bjeske til vores danske klassikere.