



Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers, agurk og portulak pr. stk. 45,-
Jomfruummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 90,-
Udvalg af snacks pr. person 60,- (inklusive ved køb af velkomstdrink)

Forretter

Ølbraiseret kalvebryst som krokett med trøffel, kål, puré og sherrysky 130,-
Vesterhavs torsk med selleri, brunet smør, bacon, nødder og æblejus 140,-
Dampet pighvar med hummer soufflé og jomfruummer, rogn, dild og kartoffel 165,-/315,-

Hovedretter

Bagt kulmule og stegt kammusling med persillerod og muslingesauce 245,-
(Tilkøb af kaviar til retten 125,-)
Stegt helleflynder med braiseret bacon, stegte svampe, løg og rødvinssauce 295,-
Rosastegt gris med karamelliserede løg, sæsonens kål og ægte sauce med peber 225,- *
Andebryst i soufflé med krydderurter, glaserede rødbeder, svampe og andesauce 215,-

Desserter

Hvid chokolade og mørke bær med vanilleis, varme krydderier og honningbrød 115,-
Mørk chokolade med "solbærrøm" karamel, solbær is og bærlager 115,-
Danske æblesorter – is, mousse, puré, kage og jernurt 115,-

Markeret med * kan serveres som ren grønsagsret 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 Marinières" - 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.
"Crème Brûlée" - Brændt vanillecreme med udvalg af 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,-
Jomfruhummertatar, ristet brød og syltede grøntsager pr. stk. 90,-
Caviar "Baerii" og østerscreme 15 gr. pr. stk. 250,-
Udvalg af snacks pr. stk. 60,- (Inklusive ved køb af velkomstdrink)

Sæsonmenu

Vesterhavs torsk med selleri, brunet smør, bacon, nødder og cæblejus

*

Letrøget andeterrine med syltede svampe og jordskok

*

Rosastegt gris med karamelliserede løg, sæsonens kål og cægte sauce med peber

*

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

*

Danske cæblesorter – is, mousse, puré, kage og jernurt

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 Sherrysauce
(Til minimum 2 couverter, trancheres ved bordet)

Pr. Person 395,-