

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

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

Forretter

Hvide asparges med lardo, syrnet fløde, rogn, skalotter og purløg 145,-*

Jomfruhummer og Humle – kartoffel og spirende grønt 150,-

Rødtunge med Jomfruhummer, rogn, spinat og ægte sauce 165,-/315,-

Hovedretter

Bagt helleflynder og kammusling med grillet agurk, persille og grøn muslingesauce 315,-
(Tilkøb af kaviar 125,-)

Stegt terrine af gris, med Dijon, stegte kål, kartoffel og "Sauce Diable" 205,-

Rosa stegt lammefilet, glaseret, hjerte, nye løg og sauce med sorte lime 275,-

Oksemørbrad i morkelfars med stegte grønne aspargе, nye løg, kartoffel og sauce jus 265,-

Desserter

Hvid chokolade og rabarber, Tonkais, og lun Mazarin. 115,-

Citronfromage med selleri, vanilje, marengs og sorbet 115,-

Øl dessert - Lakrids, mælkechokolade, saltkaramel stout iscremer 115,-

Markeret med * kan serveres som ren grønsagsret 195,-