

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 150,-
- "Salat Chervre" Lun gedeost, croutons, kompot 135,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 140,-
- "Salat Gourmand"- Hummer, kammusling, Comté 185,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 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 190,-
(Med fritter og mayo)
- "Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 205,-

Søde franske

- "Gateau Marcel" - Chokoladecake 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 135,-
- Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 100,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Røget Sild med rørcæg og silderogn 100,-
- Smørrebrød - Rødspættefilet med rejesalat og dild 95,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 90,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød – Svampefrikassé og æggeblomme 95,-
(Grillet lyst brød) Tilkøb friskrevet trøffel 75,-
- Smørrebrød – Sprængt andebryst, surt og peberrod 85,-
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 90,-

Varme danske

- Stegt pighvar med jordskok, kantareller, hønsesky 275,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 185,-
- Bøf af oksefilet med bløde løg, surt og skysauce 235,-

Søde danske

- Årstidens-trifli med vaniljecreme 85,-
- Bær tærte med mælke is 85,-
- Små hjemmelavede chokolader 45,-

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