

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 35,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 155,-
- "Salat Chervre" - Lun gedeost, croutons, kompot 140,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 145,-
- "Salat Gourmand"- Hummer, kammusling, Comté 190,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 150,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk og ost 205,-
- "Boeuf Tatar" - Rørt tatar, fritter og salat 195,-

Varme franske

- "Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 140,-
- "Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 185,-
(Med fritter og mayo)
- "Confit de canard" - Andelår, mos, sky og salat 210,-

Søde franske

- "Gateau Marcel" - Chokoladecake med kompot 95,-
- "Creme Brulée" - Brændt vanillecreme og sorbet 125,-
- "Selection de fromage" - 3 europæiske oste 105,-

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde danske

- Sildetallerken - 3 sild 3 slags garniture, rugbrød 145,-
- Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, sort peber 125,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød – Røget laks, fennikel, dild 110,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rødspættefilet med remoulade, citron 105,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Jomfruhummer, kartoffel, æg 160,-
(Tilkøb kaviar 75,-)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 95,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød – Roastbeef, løg, urteremo og peberrod 90,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 100,-

Varme danske

- Stegt pighvar, nye grøntsager og skysauce 280,-
- Klassisk pariserbøf - klassisk garniture 185,-
- Bøf af oksefilet med bløde løg, surt og skysauce 255,-

Søde danske

- Årstidens-trifli med vaniljecreme 95,-
- Bær tærte med mælke is 95,-
- Små hjemmelavede chokolader 45,-

Fritter som tilkøb til alle retter med to slags mayo 50,-
Bearnaisesauce som tilkøb 50,-