

## Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

### Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 155,-
- "Salat Chervre" Lun gedeost, croutons, kompot 145,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 155,-
- "Salat Gourmand"- Hummer, kammusling, Comté 195,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 155,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk og ost 215,-
- "Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 195,-

### Varme franske

- "Omelet Paysanne" – Kartoffel, bacon og løg 145,-
- "Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 190,-  
(Med fritter og mayo)
- "Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 225,-

### Søde franske

- "Gateau Marcel" - Chokoladecake med kompot 105,-
- "Creme Brulée" - Brændt vanillecreme og sorbet 125,-
- "Selection de fromage" - 3 europæiske oste 115,-

## 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 115,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rødspættefilet med remoulade, citron 105,-  
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Jomfruhummer, kartoffel, æg 165,-  
(Tilkøb kaviar 75,-)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 105,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød – Roastbeef, løg, urteremo og peberrod 95,-  
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 105,-

### Varme danske

- Stegt pighvar, nye grøntsager og skysauce 280,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 190,-
- Bøf af oksefilet med bløde løg, surt og skysauce 285,-

### Søde danske

- Årstidens-trifli med vaniljecreme 95,-
- Bær tærte med mælke is 95,-
- Små hjemmelavede chokolader 55,-

Fritter som tilkøb til alle retter med to slags mayo 55,-  
Bearnaisesauce som tilkøb 55,-