

## 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,-

"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, løg og skinke 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

Gammeldags modnet sild, æg, løg, karrysalat 95,-  
(Rugbrød)

Smørrebrød - Håndpillede rejer, mayo, pocheret æg 125,-  
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Rødspættefilet med rejer, citronmayo 105,-  
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Jomfruhummer, kartoffel, Hummerremo 165,-  
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt skind, endive, surt 105,-  
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Oksemørbrad med løgkompot, jordskok 95,-  
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 105,-

### Varme danske

Stegt hvidfisk med kartoffelcreme 225,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 190,-

Bøf af okse med, løg svampe, Pebersauce 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,-