

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, spejlæg 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" - Chokoladekage 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 - Rejer, asparges pocheret æg, sauce 125,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Rødspættefilet, sommerkål rejer, mayo 105,-
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Jomfruhummer, æggeblomme, rødbede 165,-
(Smørristet rugbrød)

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

Smørrebrød - Kartoffel, rosenbeck skinke, sennep 95,-
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 105,-

Varme danske

Stegt hvidfisk med asparges 225,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 190,-

Bøf af okse med, løg svampe, Pebersauce 285,-

Søde danske

Årstidens-trifli med vaniljecreme 95,-

Citrontærte med marengs og sorbet med mælke is 95,-

Små hjemmelavede chokolader 55,-

Smørrebrødstilbud

2 stykker 185,-

3 stykker 245,-

Vælges Jomfruhummer smørrebrød er der tillæg på 50,-

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

Bearnaisesauce som tilkøb 55,-