

## Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

### Kolde franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 165,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 155,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 165,-
- "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 155,-
- "Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 190,-  
(Med fritter og mayo)
- "Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 235,-

### 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

- Sildeanretning – husets 3 marineret sild med tilbehør 135,-  
(Rugbrød)
- Smørrebrød - Rejer, dild, pocheret æg, sauce 135,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rødspættefilet, vinterkål, rejer, mayo 105,-  
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Jomfruhummer, æggeblomme, rødbede 165,-  
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt skind, kål, surt 105,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 110,-

### Varme danske

- Stegt hvidfisk med blomkål 235,-
- Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 195,-
- 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 195,-

3 stykker 250,-

Vælges Jomfruhummer smørrebrød er der tillæg på 50,-

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