

## Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

### Kolde & lune franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 165,-
- "Vol au vent"- Confiteret and, grøntsager, velouté 155,-
- "Salat Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, Comté 155,-
- "Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejllæg 165,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk, ost 215,-
- "Boeuf Tatar"- Rørt tatar, friter og salat 195,-

### Varme franske

- "Omelet Paysanne" - Kartoffel, løg og skinke 155,-
- "Moules Marinières" - Blåmuslinger med urter 190,-  
(Med friter og mayo)
- "Confit de canard" Andelår, mos, sky og salat 235,-

### Søde franske

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

## Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

### Kolde & lune danske

- Sildetallerken Husets marinerede sild med tilbehør - 135,-  
(Rugbrød)
- Smørrebrød - Rejer, dild, pocheret æg, sauce 135,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød -Rødspættefilet, rejer, citronmayo 105,-  
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - svampe ala creme, spinat, andehjerter 110,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt skind, kål, surt 105,-  
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 110,-  
(Rugbrød)
- Smørrebrød – Bøf med bløde løg, surt, sky 165,-  
(Smørristet rugbrød)

### Varme danske

- Stegt hvidfisk med nye grøntsager og muslingesauce 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 Vaniljeis 95,-
- Små hjemmelavede chokolader 55,-

#### Smørrebrødstilbud

2 stykker 195,-

3 stykker 250,-

Herfra er sildetallerken ikke med i dette tilbud.  
Vælges Smørrebrød med bøf er der tillæg på 50,-

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