

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde & lune franske

Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 45,-

"Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 165,-

"Tartelet"- Grøntsager, pocheret æg, velote 155,-

"Salat Canard"- Ande confi, bryst, artiskok, comté 155,-

"Salat Chevre" – Gedeost, valnødder, crouton 155,-

"Crouque Madame"- Brød, landskinke, ost, spejlæg 165,-

"Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk, ost 215,-

"Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 195,-

Varme franske

"Omelet Paysanne" - Kartoffel, løg og skinke 155,-

"Fiskesuppe" med dagensfangs, muslinger, aioli 290,-

"Oeufs en Meurette" Fritttert æg, bacon, savmpe 160,-

Søde franske

"Creme Brulée" - Brændt vanille creme og sorbet 125,-

"Selection de fromage" - 3 europæiske oste 115,-

Dansk inspiration

Dansk inspirerede klassikere

Kolde & lune danske

Silde tallerken Husets marinerede sild med tilbehør - 135,-
(Rugbrød)

Smørrebrød – Kartoffler, rosenbeck skinke, radiser 100,-
(Ristet rugbrød)

Smørrebrød - Rejer, dild, pocheret æg, sauce 135,-
(Grillet lyst brød)

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

Smørrebrød – Roastbeef, løggringe, peberrod, remo 110,-
(Grillet rugbrød 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,-

Små hjemmelavede chokolader 55,-

Smørrebrødstilbud

2 stykker 195,-

3 stykker 250,-

Vælges der silde tallerken eller smørrebrød med bøf er der tillæg på 50,-

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