

Fransk tradition

Fransk inspirerede klassikere

Kolde & lune franske

- Østers, citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
- "Salmon fumé"- Røget laks, æg, luftig urtemayo 165,-
- "Salade Canard"- Lårkød, bryst, artiskok, comté 155,-
- "Salade Chevre"- Gedeost, valnødder, crouton 155,-
- "Salade Campagnarde"- Bacon, æg, kartoffel 155,-
- "Crouque Madame"- Skinke, ost, spejllæg 165,-
- "Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 195,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter- kød, fisk, ost 215,-
- "Confit de canard"- Andelår, kartoffelpuré, sky 235,-

Varme franske

- "Fiskesuppe" udvalg af fisk, muslinger og brød 290,-
- "Omelet Paysanne" - Kartoffel, løg og skinke 155,-
- Confit de canard – Andelår, kartoffelpuré og sky 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

- Sildetallerken - Husets marinerede sild med tilbehør 145,-
(Rugbrød)
- Smørrebrød - Røget laks pocheret æg, citronmayo 135,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Rejer, dild, pocheret æg, sauce 135,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - fiskefilet, rejer, citron mayo 115,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød – Aspargeskartofler, jomfruhummer, dild 165,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Roastbeef, løgringe, peberrod, remo 110,-
(Smørristet rugbrød)
- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt skind, kål, surt 110,-
(Grillet lyst brød)
- Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 115,-
(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 295,-

Søde danske

- Årstidens-trifli med vaniljecreme 95,-
- Små hjemmelavede chokolader 55,-

Smørrebrødstilbud

2 stykker 195,-

3 stykker 250,-

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

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

Bearnaisesauce som tilkøb 55,-