

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, spejlæg 165,-

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

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

Vol au vent med svampefrikassé og kylling hjerter 185,-

Varme franske

"Fiskesuppe" udvalg af fisk, muslinger og brød 290,-

"Confit de canard"- Andelår, kartoffelpuré, sky 235,-

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 155,-
(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 - Hønsesalat, sprødt skind, kål, surt 110,-
(Grillet lyst brød)

Smørrebrød - Postej, saltkød, sky, løg 115,-
(Rugbrød)

Smørrebrød - Roastbeef, løgringe, peberrod, remo 110,-
(Smørristet rugbrød)

Smørrebrød - Klassisk Tatar - klassisk garniture 115,-
(Rugbrød)

Smørrebrød - Bøf med bløde løg, surt, sky 155,-
(Smørristet rugbrød)

Varme danske

Stegt hvidfisk med nye grøntsager og muslingesauce 245,-

Klassisk Pariserbøf - klassisk garniture 195,-

Søde danske

Årstidens-trifli med vaniljecreme 95,-

3 Små chokoladebrud 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,-