



# AFTEN

## JUBILÆUMSMENU

### 7 serveringer

Tapioca & emulsion  
\*  
Ravioli af ræddike  
\*  
"Bacalau à brás"  
\*  
Pocheret ryg af rundfisk  
& letrøget åleboullion  
\*  
Æuf en meurette 2024  
\*  
Forloren hummer fra Århus bugten  
\*  
"Rice"

**698,- pr. person**

## LANDMENU

Kuller mi cuit  
Ræddike, brøndkarse & Agurk  
\*  
Unghaneterrine  
Selleri, pære & mørkel "remo"  
\*  
Landgris  
Karameliserede løg, kål & sherry  
\*  
Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)  
\*  
"Citron" med verbena & granité

**Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499**  
**Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455**

## FORETTER

**Æuf en meurette 2024**  
persille, bacon, croutons & vin  
**125,-**

**Unghaneterrine**  
med selleri, pære & mørkel "remo"  
**115,-**

**Kuller mi cuit**  
med ræddike, brøndkarse & Agurk  
**135,-**

## CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"  
**135,-**

Kroens snacks  
**55,-**

## TILKØB

Fritter & aioli

Romaine, Ceasar & croutoner

Vintergrønt & urtesmør

**38,- stk.**

## HOVEDRETTER

**Dagens fangst "en croute"**  
med fennikel, panisse & sauce matelote  
**350,-**

**Landgris**  
med karameliserede løg, kål & sherry  
**298,-**

**Cotes De Beuf**  
Højreb af krogmodnet dansk okse  
serveret med Løgkompot,  
urter & Sauce bordelaise

til 2 kuverter  
**pr. kuvert 375,-**

## DESSERT

**Ost fra Danmark og Frankrig**  
3 / 6 slags  
**80/135,-**

**"Mousse" 2024**  
med mørk chokolade  
**125,-**

**"Citron"**  
Med verbena & Granité  
**100,-**



Ved allergier bedes I informere tjenerne