



# AFTEN

## LANDMENU

Carpaccio af Laks, sauce vierge, syltet radicchio & sprøde salater

\*

Hvid Asparges, porceret og friteret æg, kapers & hollandaise med safran

\*

Dansk Kalvecuvette, ramsløgs ravioli, skum på brændt spinat & majroer

\*

Udvalg af 3 oste med kompot & sprøde kerner

\*

"Tiramisu" med citron, syltet rabarber & skovmærkeis

Vælg mellem

3 retter kr. 435,- 4 retter kr. 499,- eller 5 retter kr. 549,-

Vinmenu 3 glas 398,- 4 glas 529,- 5 glas 648,-

## SNACKS & APPERITIF

Oliven

30,-

Saltede mandler

30,-

"Svær" med piment d' espelette

30,-

Fricolie d'Palermo med tør ost

38,-

Pissaladière

45,-

Foccacia med oliven tapenade & grøn tomat

38,-

Udvalgt salami & skinke

45,-

4 Udvalgte snacks

88,-

Apperitif & 4 snacks

175,-

## VEGETAR MENU

**Carpaccio**

af syltede grønne tomater med sauce vierge sprøde salater og crouton

125,-

**Hvid Asparges**

med porceret friteret æg & hollandaise med Safran

225,-

2 retter 329,-

## FORRETTER

**Carpaccio af Laks**

med sauce vierge, syltet radicchio & sprøde salater

125,-

**Hvid Asparges**

med porcheret friteret æg, kapers & hollandaise med Safran

125,-

**Andelever terrin**

med brioche & Rabarberchutney

135,-

**Okse Cappacio**

med syltet radicchio, saltet mandler estragoncreme, efterglød

135,-

**Som hovedret med fritter 299,-**

## HOVEDRETTER

**Dagens fisk**

med kapers, grillet citron & forårsgrønt

325,-

**Dansk Kalvecuvette**

med ramsløgs ravioli, skum på brændt spinat & majroer

299,-

**Stegt Oksemørbrad**

med pomes allumettes, rødvinssyltede løg & okseglace

325,-

**Tilkøb stegt Foie gras 75,-**

## TILKØB

Fritter & aioli

45,-

Grillet salat & vinaigrette, gramolate af grønne tomater

59,-

Kartofler & urtesmør

38,-

## DESSERT

**"Tiramisu"**

med citron, syltet Rabarber & Skovmærkeis

125,-

**Profiteroles**

med citroncream & mørk chokolade

125,-

**Cafe Gourmand**

Valgfri kaffe & udvalgt sødt fra køkkenet

148,-

**Udvalg af 3 oste**

med kompot & sprøde kerner

135,-

## BØRNEMENU

Crudite (lille snack)

\*

Stegt fiskefilet med pomes frites

150,-



# EVENING

## LANDMENU

Salmon carpaccio, sauce vierge, pickled radicchio & crisp salads

\*

White Asparagus with poached and deep-fried egg, capers & saffron hollandaise

\*

Danish veal cutlet, wild garlic ravioli, foam of charred spinach & turnips

\*

Selection of 3 cheeses with compote & crunchy seeds

\*

'Tiramisu' with lemon, pickled rhubarb & forest berry ice cream

3 courses kr. 435,- 4 courses kr. 499,- 5 courses kr. 549,-

Winemenu 3 glasses kr. 398,- 4 glasses kr. 529,- 5 glasses kr. 648,-

## SNACKS & APPERITIF

Olive

30,-

Salted almonds

30,-

"Pork rind" with piment d' espelette

30,-

Fricolie d'Palermo med tør ost

38,-

Pissaladière

45,-

Focaccia with olive tapenade & green tomato

38,-

Selected salami & ham

45,-

4 selected snacks

88,-

Apperitif & 4 snacks

175,-

## VEGETARIAN

### Carpaccio

of pickled green tomatoes with sauce vierge, crisp salads & croutons

125,-

### White asparagus

with poached fried egg & saffron hollandaise

225,-

2 courses 329,-

## STARTERS

### Salmon Carpaccio

with sauce vierge, pickled radicchio & crisp salads

125,-

### White Asparagus

with poached and deep-fried egg, capers & saffron hollandaise

125,-

### Duck Liver Terrine

with brioche & rhubarb chutney

135,-

### Beef Carpaccio

with pickled radicchio, salted almonds, tarragon cream & a hint of smoke

135,-

As a main course with fries

299,-

## MAIN COURSES

### Today's fish

with capers, grilled lemon & spring greens

325,-

### Danish veal cutlet

with wild garlic ravioli, foam of charred spinach & turnips

299,-

### Roasted beef tenderloin

served with pommes allumettes, red wine-marinated onions & beef jus

325,-

Add fried foie gras 75,-

## ADD-ONS

Fries & aioli

45,-

Grilled salad & vinaigrette, green tomato gremolata

59,-

Potatoes & herb butter

38,-

## DESSERTS

### 'Tiramisu'

with lemon pickled rhubarb & forest berry ice cream

125,-

### Profiteroles

with lemon cream & dark chocolate

125

### Cafe Gourmand

choice of coffee & selected sweets from the kitchen

148,-

### Selection of 3 cheeses

with compote & crunchy seeds

135,-

## KIDS MENU

Crudite (light snack)

\*

Fried fish fillet with fries

150,-

*In case of allergies, please inform the waiters*

