



AFTEN

LANDMENU

Lavbagt ørred fra Vejle Ådal, presset agurk med hyldeblomst, peberrodscreme & sprøde urter

*

Skindstegt makrel, ristet grøn asparges, chimichurri med champignon og oregano fra haven & friterede kapers

*

Fransk kylling på 2 måder, frikassé med nye løg, syltede gulerødder, saltcitron & sauce royale

*

Udvagte oste

*

Nye jordbær, jordbærmousse på kiksebund & iscreme på bronzefennikel

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,-

Ericolie 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,-

TILKØB

Fritter & aioli

45,-

Grillet salat & vinaigrette, gramolate af grønne tomater

59,-

Kartofler & urtesmør

38,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)

*

Stegt fiskefilet med pommes frites

150,-

FORRETTER

Lavbagt ørred fra Vejle Ådal, med presset agurk med hyldeblomst, peberrodscreme & sprøde urter

135,-

Skindstegt makrel

med ristet grøn asparges, chimichurri med champignon og oregano fra haven & friterede kapers

135,-

Foie gras terrin

med rabarberchutney med ingefær & smørstegt brioche

145,-

Hummersuppe

med aioli, pocheret hvid fisk & braiseret fennikel

145,-

Carpaccio

med løvstikkeemulsion, syltede løg, kartoffelchips, sprød salat og Efterglød

135,-

Som hovedret med fritter 299,-

VEGETAR MENU

Ristet grøn asparges

med chimichurri med champignon og oregano fra haven & friterede kapers

135,-

Ravioli med spinat

frikassé med nye løg, syltede gulerødder, saltcitron & parmesanskum

225,-

2 retter 329,-

HOVEDRETTER

Dagens fisk

med kapers, grillet citron & forårsgrønt

325,-

Fransk kylling på 2 måder

frikassé med nye løg, syltede gulerødder & saltcitron, sauce royale

299,-

Stegt Oksemørbrad

med kartoflechips, rødvinssyltede løg & okseglace

325,-

Tilkøb stegt Foie gras 75,-

DESSERT

Nye jordbær

med jordbærmousse på kiksebund & iscreme på bronzefennikel

125,-

Chokolade fondant

med syltet rabarber, Is & Mynteolie

125,-

Cafe Gourmand

Valgfri kaffe & udvalgt sødt fra køkkenet

148,-

Udvalg af 3 oste

med kompot & sprøde kerner

135,-



EVENING

LANDMENU

Slow-baked trout from the Vejle River Valley, pressed cucumber with elderflower, horseradish cream & crisp herbs

*

Skin-fried mackerel, roasted green asparagus, chimichurri with mushrooms and garden oregano & deep-fried capers

*

French chicken two ways, fricassee with spring onions, pickled carrots, salted lemon & sauce royale

*

Selection of cheeses

*

Fresh strawberries, strawberry mousse on a biscuit base & ice cream with bronze fennel

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,-

ADD-ONS

Fries & aioli

45,-

Grilled salad & vinaigrette, green tomato gremolata

59,-

Potatoes & herb butter

38,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet with fries

150,-

STARTERS

Slow-baked trout

from the Vejle River Valley, with pressed cucumber and elderflower, horseradish cream & crisp herbs

135,-

Pan-fried mackerel

with roasted green asparagus, chimichurri with mushrooms and garden oregano & deep-fried capers

135,-

Foie gras terrine

with rhubarb chutney with ginger & butter-fried brioche

145,-

Lobster soup

with aioli, poached white fish & braised fennel

145,-

Carpaccio

with lovage emulsion, pickled onions, potato crisps, crisp salad and Efterglød

135,-

As a main course with fritters

299,-

VEGETARIAN

Roasted green asparagus

with chimichurri, garden mushrooms and oregano & deep-fried capers

135,-

Ravioli with spinach

fricassee with spring onions, pickled carrots, salted lemon & Parmesan foam

225,-

2 courses 329,-

MAIN COURSES

Fish of the day

with capers, grilled lemon & spring greens

325,-

French chicken two ways

with fricassee of spring onions, pickled carrots & salted lemon, sauce royale

299,-

Pan-fried beef fillet

with potato crisps, red wine-pickled onions & beef glaze

325,-

Add pan-fried foie gras 75,-

DESSERTS

Fresh strawberries

with strawberry mousse on a biscuit base & ice cream with bronze fennel

125,-

Chocolate fondant

with rhubarb compote, ice cream & mint oil

125,-

Cafe Gourmand

choice of coffee & selected sweets from the kitchen

148,-

Selection of 3 cheeses

with compote & crunchy seeds

135,-