
MENU

COQUE EN PATE - TASTING MENU

415 DKK

Oksetatar med urtemayo,
æggeblommecreme, pickles,
radisekarse

Torsk, glaserede gulerødder med
spidskommen, beurre blanc, dildolie

Onglet af oksekød, sauce bordelaise,
knoldselleripuré, ovnbagt rødbeder,
pomme Anna

Hasselnød panna cotta, crumble,
hasselnødder, vilde bær gel

F O R R E T T E R

Svampe ravioli

Riesling og karl-johan svampe sauce

105 DKK

Østers

Joséphine fra Gillardeau, serveret med
syltede skalotteløg og citron

3 eller 6 stk. 35 DKK./stk

Frédéric's foie gras

med figen relish og ristet brioche

150 DKK

Marineret laks

med røbeder, rygeostcreme, syltede
rødbeder, rød mangold

110 DKK

Oksetatar

med urtemayo, æggeblommecreme,
syltede agurker, radisekarse

95 DKK

Cremet muslingesuppe

med safran, gulerødder og fenikel
julienne, dild olie

95 DKK

H O V E D R E T T E R

Onglet af oksekød

sauce bordelaise, knoldselleripuré,
ovnbagt rødbeder, pomme Anna
225 DKK

Tilsæt pandestegt foie gras + 60 DKK

Torsk

glaserede gulerødder med
spidskommen, beurre blanc, dildolie,
pomme Anna
225 DKK

Braiserede svinkæber

« à la Bourguignone », tagliatelle med
smør og parmesan
195 DKK

Klassisk steak tatar

serveret med pommefrites og salat

195 DKK

Tagliatelle

med hummer, rejer, venusmuslinger med
jomfruhummerbisque

250 DKK

Dal med beluga linser

glaserede gulerødder, creme fraiche,
persille, fladbrød (V)

185 DKK

S I D E S

Pommes frites
med trøffelmayo
55 DKK

Blandede salatblade
med cherrytomater, syltede rødløg, Dijon
sennep vinaigrette
45 DKK

B Ø R N E M E N U

1 5 0 D K K

Oksebøf eller sprød kylling
med pommes frites og ketchup

Vaniljeis

Inkl. 1 soda eller juice

O S T / D E S S E R T

Chokolade lava kage

med vaniljeis

105 DKK

« Comme un Tiramisu »

mascarpone og vanilje chantilly, génoise kage, khalúa, crumble og kaffe is

95 DKK

Hasselnød panna cotta

crumble, ristede hasselnødder, vilde bær gel

95 DKK

Vores udvalg af oste

med figen relish, valnødder marineret med honning og armagnac, blå ostekiks

125 DKK