
MENU

A R I S T O M E N U

Hors d'oeuvre

Tun Croustade
Iberico Skinke i Gougère
Svampe Tartelet

Retter

Hummerbisque – Blåmuslinger – Purløgsolie
Poussiner – Svampe duxelle – sauce chasseur
Jordbær sorbet- Sødets crême fraîche sauce –
kiks

Oksemørbrad – Pommes Anna – Morkel sauce
+95,-
(ændring på hovedretten)

595 DKK

H O R S D ' O E U V R E

Tun Croustade

55 DKK

Iberico Skinke i Gougère

65 DKK

Svampe Tartelet

50 DKK

Lakserilette

55 DKK

"Gillardeau" Østers (pr.stk.)

50 DKK

Oliven

55 DKK

A L A C A R T E

Tun – Tamari – Tang salat

165 DKK

Tatar af Oksemørbrad – Karse – Pinjekerner

185 DKK

Hummerbisque – Blåmuslinger – Purløgsolie

175 DKK

Foie Gras terrine – Chutney – Ristet brød

225 DKK

Safran Risotto – Fetaost – Græskar

155 DKK

Malfatti – Tomato sauce – Basilikum

155 DKK

Moules frites – nduja – pommes frites

245 DKK

Havtaske – Kroketter – Sauce anchois

295 DKK

**Oksemørbrad – Pommes Anna – Morkel
sauce**

325 DKK

**Ribeye- bagt tomat – Pommes frites-
Bearnaise sauce**

395 DKK

Aristo classic burger – Bacon – Syltede løg

169 DKK

T I L V A L G

Pommes frites

60 DKK

D E S S E R T O G O S T

**Jordbær sorbet- Sødete crème fraîche sauce –
Kiks**

105 DKK

Tarte Tatin – Vaniljeis – Pære

135 DKK

Havgus – Valnødder i honning -Persille pistou

115 DKK

Petit four

75 DKK

V I N M E N U

1 glas

“Thierry Fournier” champagne

3 glas Vin

D.Pouilly-Fuissé 2020

Santenay, Côte de Beaune 2016

Sauternes 2. Grand Cru Classé 2019

Sparkling Vand

595 DKK