



3 Retters menu

SOUPE DE TOPINAMBOUR
cremet jordkokkesuppe serveret med croutoner
og persilliade

FILET DE BÆUF
Oksefilet serveres med kartoffelpure, kål og
rødvinsauce

CRÈME BRÛLÉE

375

4 Retters menu

SNACK
Dagens udvalg af snacks

SOUPE DE TOPINAMBOUR
cremet jordkokkesuppe serveret med croutoner
og persilliade

FILET DE BÆUF
Oksefilet serveres med kartoffelpure, kål og
rødvinsauce

CRÈME BRÛLÉE

405

À La Carte

Snacks

OS À MOELLE | 85
Bagt oksemarv med sauce verte & grillet brød

CROQUETTES | 85
3 stk. croquettes

CHIPS & DIP | 35

FROMAGE À LA TRUFFE | 65
Trøffel ost serveres med sprødt brød

POMMES FRITES | 40

OLIVEN | 30

Forretter

CHAMPIGNON A'LA CRÈME | 115
Ristet brød med smørstegte svampe & mild flødecreme

TARTARE | 115
Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise

CHÈVRE CHAUD | 95
Salat med vinaigrette, syltet agurk, valnødder & gratineret gedeost

FOIE GRAS TERRINE | 180
Foie gras - grillet brød & dagens garniture

COQUILLES SAINT JACQUES | 125
Rimmet kammuslinger - serveres med variationer af jordkokker & urte emulsion

SOUPE DE TOPINAMBOUR | 130
Cremet jordkokkesuppe serveret med croutoner og persillade

Hovedretter

MOULES FRITES | 185
Hvidvindampede blåmuslinger - serveret med pommes frites & aioli

POISSON DU JOUR | 235
Dagens friske fangst, serveres med braiseret fennikel, tomater & luftig fiske-bisque

FILET DE BŒUF | 275
Oksefilet serveres med kartoffelpure, kål & rødvinssauce

TARTARE | 195
Oksetatar rørt med cognac, tabasco & citrus, syltede bøgehatte, skalotteløg & Karl Johan mayonnaise - serveres med pommes frites & salat

ENTRECÔTE | 345
Kornfodret okse rib-eye serveret med pommes frites, salat & sauce bearnaise

Desserter

TARTE TARTIN | 95
Klassisk fransk æbletærte følges med vanilje is

CRÈME BRÛLÉE | 85

SÉLECTION DE FROMAGES | 40
Udvalg af oste - pr. stk

Brød | 30

Vand m/u brus | 30
pr. person

Brød & Vand | 50