



## Aftenmenukort

### \* Lette retter \*

Laksetatar på fersk og røget laks, fennikelsalat, to slags peberkorn, peberrodscreme og sprøde rugchips kr. 135,-

Ristede kammuslinger med skaldyrscreme, grøncærtipuré og grønne forårsskud kr. 135,-

Lune hvide og grønne asparges med sauce beurre blanc, rosé rejer og pastinakchips kr. 135,-

Ovnbagt gedeost, Provence-krydderurter, honning og soltørrede tomater på sprøde salater kr. 125,-





## Aftenmenukort

### \* Fisk og skaldyr \*

Helstegt rødspætte med persille, grillet citron, dildkartofler og citrus-smørsauce kr. 245,-

Aftenmenu'ens fiskeforret serveret som hovedret kr. 285,-

### Le menu du jour

Tre-retters aftenmenu kr. 395,-

Retterne kan også købes enkeltvis – se vores menutavle

### \* Farseret vagtel og oksemørbrad \*

Stegt, svampefarseret vagtel, sauté på spinat, grillet courgette og Madeirasauce kr. 245,-

Grill-stegt oksetournedos med sauce Café de Paris, Dijonsennep og purløg kr. 325,-

### \* Vegetarhovedret \*

Stegt grøntsagskrebnet og spidskål med østershatte, belugalinser og Ratatouille kr. 195,-

## Aftenmenukort

### \* Ost og desserter \*

Tre slags oste med frugt kompot og sorte Nice-oliven \* kr. 110,-

Limefromage med brændt marengs anrettet med rabarber-jordbærkompot og mandel-crunch kr. 85,-

Lune pandekager fyldt med vanilleis, nøddekrokant og lun orange-karamel kr. 95,-



Alle priser er inkl. 25% moms. Restauranten er åben tirsdag – søndag  
Personalet kan vejlede omkring allergier