



Aftenmenukort

** Lette retter **

Tatar på røget og fersk laks, peberkorn, skalotteløg, lille salat på rosenkål og fennikel, basilikumcreme * kr. 125,-

Cremet grøntsagssuppe med kørvel og sprød stick med peberbacon * kr. 125,-

Ristet kammusling med skaldyrsglace, blomkålspuré, brændt blomkål og rugchips * kr. 135,-

Stegte svampe med hvidløgs-persillecreme og knust rosenpeber på crouton * kr. 145,-

Ovnbagt gedeost, Provence-krydderurter, honning soltørrede, marinerede tomater * kr. 105,-





Aftenmenukort

* Fiskehovedretter *

Ovnbagte rødtungefileter, purløgscreme, ristede østershatte og rodfrugtchips * kr. 275,-

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

Le menu du jour

Tre-retters aftenmenu * kr. 395,-
Retterne kan også købes enkeltvis

* Vagtel, oksemørbrad og vildt *

Ovnstegt, syltet vagtel og braiserede kalvebrisler i morkelcreme og sauté på græskar, * kr. 225,-

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

Stegte dyremedailloner med marinerede figner og pastinakpuré, Portvinssauce * kr. 285,-

* Vegetarhovedret *

Stegt grøntsagskrebnet og spidskål med østershatte, belugalinser og sauce Provencale * kr. 195,-



Aftenmenukort

* Ost og desserter *

Assiette med tre slags ost, kompot og sorte Nice-oliven * kr. 95,-

Klassisk coupe Danmark med vanilleis, varm chokoladesauce og chokolademarengs * kr. 85,-

Lune orange-pandekager fyldt med hasselnøddecreme, rødvinsmarinerede blommer * kr. 95,-

Charlottedessert med mokka anrettet med valnøddebrud og appelsincoulis * kr. 95,-



Alle priser er inkl. 25% moms. Restauranten er åben hele året tirsdag – søndag

Ved betaling med kreditkort pålægges gebyr. Dankort er gebyrfrit

Danske kreditkort: +0,75% Udenlandske kreditkort: +2,90% AMEX +3,70%