



Aftenmenukort

* Lette retter *

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

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

Ristet kammusling på ærtepuré med mynte og agurk, parmesantuile * kr. 135,-

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

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





Aftenmenukort

* Fiskehovedretter *

Helstegt rødspætte, små kartofler med dild, citronsmør og friterede kapers * 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

* Vagtel, oksemørbrad og lam *

Svampefarseret, ovnstegt vagtel, Madeirasauce, ragout på grønne linser og forårsløg * kr. 245,-

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

Helstegt lammekrone, honning-rosmarinsauce og ratatouille * 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 pandekager fyldt med valnødde-nougatis og orange-karamel * kr. 95,-

Creme brûlée på hvid chokolade med appelsinskal, sommerbær og ristede hasselnødder * kr. 95,-



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