



Aftenmenukort

* Lette retter *

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

Cremet suppe på blåmuslinger med safran og rodfrugter i julienne * kr. 125,-

Ristet kammusling med skaldyscreme, sauté på æbler og æblechips * 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

* Perlehøne, oksemørbrad, vagtel og brisler *

Stegt perlehøne med svamperagout, sauté på spinat og timiansauce * kr. 245,-

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

Stegt vagtel med portvinssauce og braiserede kalvebrisler i mørkelcreme * kr. 285,-

* 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. 95,-

Limefromage med brændt marengs anrettet med syltet blomme og mandel-crunch * kr. 85,-

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

Lun, karamelliseret æbletærte anrettet med sorbet og vanille-skyrcreme * kr. 95,-



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