

AFTEN

menu

SNACKS

SNACKS

LUFTTØRRET SKINKE / Cured ham // 50,-

OLIVEN / Olives // 50,-

CHILI NØDDER / Chili nuts // 50,-

KYLLINGECHIPS / Chicken crisps // 50,-

FLÆSKESVÆR / trøffelmayo og urtestøv // 50,-

ØSTERS

OYSTERS

3 STK. ELLER 6 STK. // 90,- / 150,-

Med citron og vinaigrette

3 or 6 pieces with lemon and vinaigrette

FORRETTER

STARTERS

LAKSETATAR // 125,-

med peberfrugt escabeche, rygeostcreme og polenta chips

Salmon tartar with pepper fruit escabeche, smoked cheese and polenta chips

SVAMPETOAST // 115,-

med stuede svampe på ristet brioche

Mushroom toast with pickled mushroom on brioche bread

STEGT BRISLER // 135,-

med kartoffel puré, rosenkål og syltet æble

Sweetbread with potato purée, brussels sprout and pickled apple

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

250 - 300 GR. RIBEYE STEAK // 295,-

Med rodfrugter, pommes frites og bearnaisesauce

250 - 300 gr. Ribeye with vegetables, fries and sauce béarnaise

STEGT PERLEHØNE // 255,-

med kartoffel fondant og sauté med grønkål, tyttebær og æble. Serveret med peber-cognac sauce

Fried Guinea fowl with potato fondant, fried kale,

lingonberry and apple. Served with a pepper-cognac

sauce

VORES BURGER // 175,-

Med chilimayo, løgrelish, løgringe, ost og fritter

Our burger with chilimayo, onion relish, onion rings cheese and fries

STEGT KULMULE // 265,-

med peperonata og fennikel salat

Fried Hake with peperonata and fennel salad

MOULES MARINIÈRES // 185,-

Med safran, hvidløg, hvidvin og fløde

Blue mussels with saffron, white wine and cream

BAGT SPIDSKÅL // 215,-

med parmesan, kartofler, valnødder og grøntsagsfumé

Baked cabbage with parmesan, potato, walnuts and vegetable foam

SIDES

FRITTER / Side fries // 50,-

BLANDET SALAT / Mixed salad // 35,-

BEARNAISE MED TRØFFEL // 20,-

Béarnaise with truffles

DESSERTER

DESSERTS

ROSEN PANNA COTTA // 95,-

med abrikoskompot og krystalliseret hvid chokolade

Panna cotta with apricot compo and crystallised white chocolate

CHOKOLADE BROWNIE // 95,-

med syltede brombær og vaniljeis

Chocolate brownie with pickled blackberry and vanilla ice cream

HVIDVINSPOCHERET PÆRE // 95,-

chokolade ganache, vaniljeis og brunet hvid chokolade

White wine poached pear with chocolate ganache, vanilla ice cream and burnt white chocolate

3 SLAGS OST // 125,-

Med chutney og knækbrød

3 kinds of cheese with chutney and crispy bread

VAND AD LIBITUM, MED ELLER UDEN BRUS (pr.pers.) // 30,-
BØRN UNDER 12 ÅR HALV PRIS PÅ ALLE RETTER