

Forretter / Starters

Dagens suppe med hjemmelavet brød
Soup of the day with home-made bread
(V) DKK. 85,-

Rillette af okse med perleløgskonfit, rucola, mayonnaise og løgtuilles på sprød toast
Rillette of beef with pearl onion confit, rocket, mayonnaise and onion tuilles on crispy toast
DKK. 105,-

“Vintersalat” med røget and, friséesalat, hvidkål, rødkål, figer, appelsiner og
nøddevinaigrette
”*Wintersalad*” with smoked duck, *frisée lettuce, cabbage, red cabbage, figs, oranges, nut*
vinaigrette
DKK. 105,-

Stegt jomfruhummer med gelé af jomfruhummerbisque og lakserogn på
rugbrødscROUTONS
Roasted Norwegian lobster with aspic of bisque and salmon roe on ryebread croutons
DKK. 105,-

Hovedretter / Main Courses

Boeuf Bearnaise med glaserede rodfrugter og Pommes Neuf
Boeuf Bearnaise with glazed root crops and Pommes Neuf
DKK. 255,-

Stegt kronedyrfilet med glaserede skovsvampe og sprødstegt røget flæsk vendt med
rosenkål hertil Pommes Anna og vildtsauce
Roasted fillet of red deer with glazed mushrooms and crispy smoked pork with Brussels
sprouts served with Pommes Anna
and game sauce
DKK. 268,-

Stegt lyssej med crudité af fennikel og jordskokker serveret med hasselnøddemælks
sauce
Roasted pollack with crudiée of fennel and Jerusalem artichokes served with hazelnutmilk
sauce
DKK. 245,-

Taglioline med grillede grøntsager vendt i mojosauce
Taglioline with grilled vegetables tossed in mojo sauce
(V) DKK. 145,-

De luxe burger med tomatsalsa, bacon, ost, chipotle (tørret chili) mayonnaise, salat og båndkartofler

De luxe burger with tomato salsa, bacon, cheese, chipotle (dried chilli) mayonnaise, lettuce and potato wedges
DKK. 135,-

Desserter / Desserts

Vanille cheesecake med pærekompot og chokoladesorbet
Vanilla cheesecake with pear compote and chocolate sorbet
DKK. 105,-

Æble tarte tatin med kanelvanilleis og æbletuilles
Apple tarte tatin with cinnamon vanilla ice cream and apple tuilles
DKK. 105,-

Blommetrifli med blommesorbet og tuilles
Plum trifle with plum sorbet and tuilles
DKK. 105,-

Chokoladebavaroise med appelsinsorbet og nøddekrokant
Chocolate bavaroise with orange sorbet and nutbrittle
DKK. 105,-

Menu

Sammensæt 3 retter fra kortet efter eget ønske
Select 3 courses of your choice from the card
DKK. 395,-

Dagens vinmenu / The wine menu of the day

2 glas vin samt kaffe
2 glasses of wine and coffee
DKK. 135,-

Børne menu spørg tjeneren / Kids menu ask the waiter

Fødevarer oprindelseslande/country of origin:
Kartofler/potatoes: Denmark
Kød/meat: Denmark
Fisk & rejer/fish and shrimps: Denmark/Greenland
Grøntsager i sæsonen/vegetables in season: Denmark
Grøntsager udenfor sæsonen/vegetables out of season: Spain, Portugal/Italy
Pasta: Italy
(v) = Vegetar/Vegetarian