

• MENU •

(G) Gluten | (L) Laktose | (N) Nødder | * Kan fravælges

FORRETTER

OEUF DUR med rødbede & frisée salat (L) - 38,75

CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - 46,75

LANDPATÉ med sennep & cornichons (N) - 35,25

ROSÉ REJER 6 stk "pil selv" med mayo & citron - 53,50

VARMRØGET LAKS med rygeostcreme, agurk, tomat & radise - 49,50

RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - 54,50

ANDELEVERMOUSSE med portvinsgelé & croutons (G*)(L) - 37,50

REJER med cocktaildressing, avocado & tomat (L*) - 42,25

SALAD DE CHÈVRE CHAUD med sultanas, croutons, valnødder & vinaigrette (G*)(N*) 43,50

HOVEDRETTER

PORRETÆRTE AU GRUYÈRE med courgetter, piment, bagt tomat & senneps marineret hvide bønner (G)(L) - 92,25

STEGT LANGE (torskens fætter) med brunet smør, kapers, rysteribs & kartoffel-selleri kompot (L) - 139,95

FRITERET HVID FISK À LA ORLY med sauce verte, citron & pommes frites (G)(L*) - 121,75

DANSK KALVE RIB-EYE vendt i sort peber med Colbert smør, grøn salat og pommes frites (L*) - 168,50

POUSSIN fra rotisseriet med gulerod, sauce jus & kartoffel-selleri kompot (L) - 134,75

KOTELET AF GRIS med æbler, sauce jus & kartoffel-selleri kompot (L) - 129,50

HJEMMELAVET ANDECONFIT med timiansstegte æbler, kartoffel-selleri kompot & sauce jus (L) - 128,75

RØRT TATAR med grøn salat & pommes frites - 97,75

DESSERTER

PROFITEROLE med hvid chokoladeparfait & chokoladesauce (G)(L) - 38,50

CRÈME BRÛLÉE (L) - 39,50

ÆBLETÆRTE med kanel & øko cremé fraîche (G)(L) - 36,75

POCHERET PÆRE, hvid chokoladeparfait & chokoladesauce (L)(N*) - 35,25

TILBEHØR - 21,75

RØDBEDER
med grov sennep

GRØN SALAT
med vinaigrette

KARTOFFEL-SELLERI KOMPOT (L)

POMMES FRITES



DIPS - 5,25

SMEDENS KETCHUP

SAUCE VERTE (L)

MAYO

DIJON SENNEP



OSTE - Pr stk. 32,50

BRIE DE MEAUX (L),

GRAND LIVAROT (L),

PALET DE CHÈVRE (L),

BLEU D'AUVERGNE (L)