

• MENU •

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

FORRETTER

- OEUF DUR med grønne bønner & frisée salat (L) - **38,75**
- CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - **46,75**
- LANDPATÉ med sennep & cornichons (N) - **35,25**
- ASPARGES VINAIGRETTE med kapers & æg - **49,50**
- RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - **54,50**
- VARMRØGET LAKS med rygeostcreme, agurk, tomat & radise (L) - **53,50**
- 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*)(L*) - **43,50**

HOVEDRETTER

- PORRETÆRTE AU GRUYÈRE med courgetter, piment & bagt tomat med senneps marineret hvide bønner (G)(L) - **92,25**
- STEGT LANGE (torskens fætter) med brunet smør, kapers, rysteribs & nye kartofler (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 & nye kartofler (L) - **134,75**
- ØKOLOGISK KOTELET AF DANSK GRIS med rabarber, sauce jus & nye kartofler (L) - **129,50**
- HJEMMELAVET ANDECONFIT med timiansstegte æbler, nye kartofler & sauce jus (L) - **128,75**
- RØRT TATAR med æggeblomme, grøn salat & pommes frites - **97,75**

DESSERTER

- PROFITEROLE med hvid chokoladeparfait & chokoladesauce (G)(L) - **38,50**
- CRÈME BRÛLÉE (L) - **39,50**
- RABARBER TÆRTE med creme fraiche (G)(L) - **36,75**
- DEN RØDES RØDGRØD med hvid chokolade is (L) - **35,25**

TILBEHØR - 21,75

GRØNNE BØNNER
med senneps dressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

NYE KARTOFLER

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)