

• 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
- TOMATSALAT med pistou, oliven, vinaigrette & løg - 49,50
- RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - 54,50
- ANDELEVERMOUSSE med portvinsgelé & croutons (G*)(L) - 37,50
- VARMRØGET LAKS med rygeostcreme, agurk, grønne bønner & radise (L) - 53,50
- REJER med cocktaildressing, salat, 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 grov sennep, nye kartofler & sauce vierge med tomat, oliven, kapers & basilikum (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
- CONFITERET ANDELÅR med ryste ribs, 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
- JORDBÆRTÆRTE med rabarbercreme & crème chantilly (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)