

• MENU •

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

FORRETTER

OEUF DUR med grønne bønner & frisée salat (L) - 39,75

CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - 47,75

LANDPATÉ med sennep & cornichons (N) - 36,25

TOMATSALAT med pistou, oliven, vinaigrette & løg - 50,50

RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - 55,50

ANDELEVERMOUSSE med portvinsgelé & croutons (G*)(L) - 38,50

VARMRØGET LAKS med rygeostcreme, agurk, grønne bønner & radise (L) - 54,50

REJER med cocktaildressing, salat, avocado & tomat (L*) - 43,25

SALAD DE CHÈVRE CHAUD med sultanas, croutons, valnødder & vinaigrette (G*)(N*)(L*) - 44,50

HOVEDRETTER

PORRETÆRTE AU GRUYÈRE med courgetter, piment & bagt tomat med senneps marineret hvide bønner (G)(L) - 93,25

STEGT LANGE (torskens fætter) med grov sennep, nye kartofler & sauce vierge med tomat, oliven, kapers & basilikum (L*) - 140,95

FRITERET HVID FISK À LA ORLY med sauce verte, citron & pommes frites (G)(L*) - 122,75

DANSK KALVE RIB-EYE vendt i sort peber med Colbert smør, grøn salat og pommes frites (L*) - 169,50

POUSSIN fra rotisseriet med gulerod, sauce jus & nye kartofler (L) - 135,75

ØKOLOGISK KOTELET AF DANSK GRIS med rabarber, sauce jus & nye kartofler (L) - 130,50

CONFITERET ANDELÅR med ryste ribs, nye kartofler & sauce jus (L) - 129,75

RØRT TATAR med æggeblomme, grøn salat & pommes frites - 99,75

DESSERTER

PROFITEROLE med hvid chokoladeparfait & chokoladesauce (G)(L) - 39,50

CRÈME BRÛLÉE (L) - 40,50

JORDBÆRTÆRTE med rabarbercreme & crème chantilly (G)(L) - 37,75

DEN RØDES RØDGRØD med hvid chokolade is (L) - 36,25

TILBEHØR - 22,75

GRØNNE BØNNER
med senneps dressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

NYE KARTOFLER

POMMES FRITES



DIPS - 5,75

SMEDENS KETCHUP

SAUCE VERTE (L)

MAYO

DIJON SENNEP



OSTE - Pr stk. 33,50

BRIE DE MEAUX (L),

GRAND LIVAROT (L),

PALET DE CHÈVRE (L),

BLEU D'Auvergne (L)