

• MENU •

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

FORRETTER

- OEUF DUR med rødbede & frisée salat (L) - 39,75
- CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - 47,75
- LANDPATÉ med sennep & cornichons (N) - 36,25
- BLOMKÅL & ENDIVE med vinaigrette, kapers & æg - 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 sennepsmarinerede hvide bønner (G)(L) - 93,25
- STEGT LANGE (TORSKENS FÆTTER) med rødbede, muslinge-sennepssauce & kartoffel-selleri kompot (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 & kartoffel-selleri kompot (L) - 135,75
- ØKOLOGISK KOTELET AF DANSK GRIS med ryste ribs, sauce jus & kartoffel-selleri kompot (L) - 130,50
- CONFITERET ANDELÅR med æbler, kartoffel-selleri kompot & 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
- ÆBLETÆRTE med kanel & øko crème fraîche (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
- KARTOFFEL-SELLERI KOMPOT (L)
- 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)