



ENTRÉE

Østers med rosen-vinaigrette, tabasco og citron (3/6 stk)	95/160
5g caviar	85
Håndskåret Kalvetatar med hjemmelavede chips og hvidløgs-aioli	165
Asparges med rejer, æg og hollandaise	145
Stegt Kammuslinger med asparges og ramsløg	155
Foie gras med artiskok og stikkelsbær	165

PRINCIPAL



Spidskål	195
<i>med sprøde urter, asparges og sat æggeblomme</i>	
Confiterede Svinekæber	255
<i>med stegte radiser og gulerødder, syltet sennep og demi-glace</i>	
Stegt Torsk	265
<i>med artiskok, brunet smør, kapers og ramsløg</i>	
Klassisk Ribeye (250g)	295
<i>med salsa verde, bønner og béarnaise sauce, pommes frites og salat + med stegt Foie gras eller trøffel +65 dkk</i>	
Tournedos Rossini	345
<i>med Foie gras, trøfler, urte-puré og reduceret portvin</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Nye kartofler	45
Hvide og grønne asparges med smør og urter	45
Forårssalat	45
Pommes Frites med trøffel og parmesan	45

DESSERT

Gâteau Marcel med karamelis og sesam-tuili	105
Rabarber med estragon og flødeost-is	105
3 oste med sprødt	145





PRIX FIXE MENU

3-retters menu
DKK 450,-

Køkkenchefen sammensætter dagens menu
Spørg din tjener

Vin Menu
(3 glas)
DKK 350,-

**

