

FORRETTER

ØSTERS 3/6	90/180
<i>poièse østers no. 3 med citron og rødvinsvinaigrette</i>	
SERRANO	95
<i>serranoskinke med bitre salater og parmesan</i>	
CHÈVRE CHAUD	125
<i>gratineret gedeost med salater i senneps-vinaigrette, syltede valnødder og druer</i>	
CARPACCIO	125
<i>af oksemørbrad med stracciatella og bitre salater</i>	
RØRT KALVETARTAR 125g	135
<i>med syrlige salater og kartoffelchips</i>	

HOVEDRETTER

DEN GRØNNE	195
<i>dagens kødfrie ret - spørg gerne din tjener</i>	
MOULES FRITES	195
<i>blåmuslinger dampet i hvidvin med fennikel og persille, hertil pommes frites og aioli</i>	
SALTIMBOCCA	195
<i>med kyllingebryst, assorterede tomater i basillikumsolie og rosmarin-kartofler</i>	
RØRT KALVETARTAR 225g	235
<i>med syrlige salater, kartoffelchips og pommes frites</i>	
DAGENS FISK	dagspris
<i>torvets fisk - spørg gerne din tjener</i>	
STEAK FRITES	325
<i>300g ribeye med confiterede hvidløg, bagt tomat, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites</i>	
POMMES FRITES	35
KARTOFLER	35

DESSERTER

CITRONTÆRTE <i>med italiensk marengs og citronchips</i>	85
KLASSISK ÆBLEKAGE	85
CREME BRÛLÉE	95
FRANSKE OSTE <i>med kompot og knækbrød (3/6)</i>	120/175

MENUER

3-RETTERS MENU <i>køkkenchefen sammensætter dagens menu</i>	350
3-RETTERS MENU <i>og dagens vinmenu</i>	700





STARTERS

OYSTERS	90/180
<i>poïèse oysters no. 3 with lemon and red wine-vinaigrette</i>	
SERRANO	95
<i>with bitter salads and parmesan</i>	
CHÈVRE CHAUD	125
<i>gratinated goat cheese, salad in mustard-vinaigrette, pickled walnuts and grapes</i>	
CARPACCIO	125
<i>beef carpaccio with stracciatella and bitter salads</i>	
TARTAR 125g	135
<i>veal tartare with salads and potato chips</i>	

MAINS

THE GREEN	195
<i>vegetarian of the day - please ask your waiter</i>	
MOULES FRITES	195
<i>mussels steamed in white wine with fennel and parsley with pommes frites and aioli</i>	
SALTIMBOCCA	195
<i>with chicken breast, tomatoes in basil-oil and rosemary-potatoes</i>	
TARTAR 225g	235
<i>veal tartare with salads, potato chips and pommes frites</i>	
TODAY'S FISH	varies
<i>Fish of the day - please ask your waiter</i>	
STEAK FRITES	325
<i>300g ribeye med garlic confit, baked tomato, green salad, béarnaise-sauce and pommes frites</i>	
POMMES FRITES	35
POTATOES	35

DESSERTS

LEMON TART <i>with Italian meringue and lemon-chips</i>	85
TRADITIONAL DANISH "ÆBLEKAGE"	85
CREME BRÛLÉE	95
FRENCH CHEESE <i>with compote and crouton (3/6)</i>	120/175

MENU

3-COURSE MENU <i>The chefs menu of the day</i>	350
3-COURSE MENU <i>with wine pairing</i>	700

