



**HUMMERBISQUE**  
**OKSEFILET**  
**CHOKOLADEMOUSSE**  
385 / 750 med vinmenu

**FORRETTER**

<b>ØSTERS 3/6</b> <i>poièse østers no. 3 med citron og rødvins vinaigrette</i>	90/180
<b>SERRANO</b> <i>serranoskinke med bitre salater og parmesan</i>	105
<b>HUMMERBISQUE</b> <i>med sauteret porre, dildolie og piment d'espelette</i>	120
<b>CHÈVRE CHAUD</b> <i>gratineret gedeost med salater i senneps-vinaigrette, syltede valnødder og druer</i>	125
<b>CARPACCIO</b> <i>af oksemørbrad med stracciatella og bitre salater</i>	125
<b>RØRT KALVETATAR 125g</b> <i>med syrlige salater og kartoffelchips</i>	135
<b>HOVEDRETTER</b>	
<b>DEN GRØNNE</b> <i>dagens vegetariske ret - spørg gerne din tjener</i>	195
<b>MOULES FRITES</b> <i>blåmuslinger dampet i hvidvin med fennikel og persille, hertil pommes frites og aioli</i>	195
<b>SALTIMBOCCA</b> <i>kyllingebryst, assorterede tomater i basilikumolie og rosmarin-kartofler</i>	195
<b>OKSEFILET</b> <i>med grønkål, selleri pure, perleløg og demi glace</i>	225
<b>RØRT KALVETATAR 225g</b> <i>med syrlige salater, kartoffelchips og pommes frites</i>	235
<b>DAGENS FISK</b> <i>torvets fisk - spørg gerne din tjener</i>	dagspris
<b>STEAK FRITES</b> <i>300g ribeye med confiterede hvidløg, bagt tomat, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites</i>	325
<b>POMMES FRITES</b>	45
<b>KARTOFLER</b>	45
<b>DESSERTER</b>	
<b>CITRONTÆRTE</b> <i>med italiensk marengs og citron-chips</i>	95
<b>CHOKOLADEMOUSSE</b> <i>med appelsin og brændt hvid chokolade</i>	95
<b>CREME BRÛLÉE</b>	95
<b>FRANSKE OSTE</b> <i>med kompot og knækbrød (3/6)</i>	120/175





**LOBSTER BISQUE  
BEEF FILLET  
CHOCOLATE MOUSSE**

385 / 750 with wine pairing

**STARTERS**

**OYSTERS** 90/180  
*poïèse oysters no. 3 with lemon and red wine-vinaigrette*

**SERRANO** 105  
*with bitter salads and parmesan*

**LOBSTER BISQUE** 120  
*with sautéed leek, dill-oil, piment d'espelette*

**CHÈVRE CHAUD** 125  
*gratinated goat cheese, salad in mustard-vinaigrette, pickled walnuts and grapes*

**CARPACCIO** 125  
*beef carpaccio with stracciatella and bitter salads*

**TARTAR 125g** 135  
*veal tartare with salads and potato chips*

**MAINS**

**THE GREEN** 195  
*vegetarian of the day - please ask your waiter*

**MOULES FRITES** 195  
*mussels steamed in white wine with fennel and parsley with pommes frites and aioli*

**SALTIMBOCCA** 195  
*chicken breast, tomatoes in basil-oil and rosemary-potatoes*

**BEEF FILLET** 225  
*with kale, celery puré, pearl onions, demi glace*

**TARTAR 225g** 235  
*veal tartare with salads, potato chips and pommes frites*

**TODAYS FISH** varies  
*Fish of the day - please ask your waiter*

**STEAK FRITES** 325  
*300g ribeye med garlic confit, baked tomato, green salad, béarnaise-sauce and pommes frites*

**POMMES FRITES** 45  
**POTATOES** 45

**DESSERTS**

**LEMON TART** with Italian meringue and lemon-chips 95

**CHOCOLATE MOUSSE** with orange and white chocolate 95

**CREME BRÛLÉE** 95

**FRENCH CHEESE** with compote and crouton (3/6) 120/175

