



STENBIDERROGN
SVINEBRYST
BRÆNDT MARENGS
425 / 800 med vinmenu

FORRETTER

| | |
|--|---------|
| ØSTERS 3/6 <i>poièse østers no. 3 med citron og rødvins vinaigrette</i> | 105/195 |
| SERRANO <i>serranoskinke med bitre salater og parmesan</i> | 115 |
| CHÈVRE CHAUD <i>gratineret gedeost med salater i senneps-vinaigrette, syltede valnødder og druer</i> | 135 |
| CARPACCIO <i>af oksemørbrad med stracciatella og bitre salater</i> | 135 |
| STENBIDERROGN <i>med creme fraiche, citron og blinis</i> | 145 |
| RØRT KALVETATAR 125g <i>med syrlige salater og kartoffelchips</i> | 145 |

HOVEDRETTER

| | |
|---|----------|
| MOULES FRITES <i>blåmuslinger dampet i hvidvin med fennikel og persille, hertil pommes frites og aioli</i> | 195 |
| DEN GRØNNE <i>dagens vegetariske ret - spørg gerne din tjener</i> | 210 |
| SALTIMBOCCA <i>kyllingebryst, assorterede tomater i basilikumolie og rosmarin-kartofler</i> | 210 |
| SVINEBRYST <i>med grønne linser, bouillon og sprød palmekål i yoghurt</i> | 225 |
| RØRT KALVETATAR 225g <i>med syrlige salater, kartoffelchips og pommes frites</i> | 245 |
| DAGENS FISK <i>torvets fisk - spørg gerne din tjener</i> | dagspris |
| STEAK FRITES <i>300g ribeye med confiterede hvidløg, bagt tomat, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites</i> | 345 |

| | |
|----------------------|----|
| POMMES FRITES | 45 |
| KARTOFLER | 45 |

DESSERTER

| | |
|--|---------|
| CITRONTÆRTE <i>med italiensk marengs og citron-chips</i> | 95 |
| CREME BRÛLÉE | 95 |
| BRÆNDT MARENGS <i>med chokolade, pæremazarin og lakridsis</i> | 125 |
| FRANSKE OSTE <i>med kompot og knækbrød (3/6)</i> | 130/185 |





LUMPFISH ROE

PORK

MARENGS

425 / 800 with wine pairing

STARTERS

OYSTERS 105/195
poïèse oysters no. 3 with lemon and red wine-vinaigrette

SERRANO 115
with bitter salads and parmesan

CHÈVRE CHAUD 135
gratinated goat cheese, salad in mustard-vinaigrette, pickled walnuts and grapes

CARPACCIO 135
beef carpaccio with stracciatella and bitter salads

LUMPFISH ROE 145
with sour cream, lemon and blinis

TARTAR 125g 145
veal tartare with salads and potato chips

MAINS

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

THE GREEN 210
vegetarian of the day - please ask your waiter

SALTIMBOCCA 210
chicken breast, tomatoes in basil-oil and rosemary-potatoes

PORK 225
with green lentils, broth and crisp palm cabbage

TARTAR 225g 245
veal tartare with salads, potato chips and pommes frites

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

STEAK FRITES 345
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

CREME BRÛLÉE 95

BURNT MARENGS *with chocolate, pear and liquorice ice* 125

FRENCH CHEESE *with compote and crouton (3/6)* 130/185

