

**DAGENS 4-RETTERS MENU 395**  
*med vinmenu 695*

•

**MINDRE RETTER**

Surdejsbrød og hummus	55
Tomatsalat <i>med feta, basilikum, agurk og vinaigrette</i>	90
Kalvetatar <i>med røget marv, kapers, karse og fermenteret mayo</i>	115
Tun ceviche <i>med æble- og kaffir lime-bouillon og bonito-flager</i>	125
Foie gras terrine <i>med sød løgkompot og surdejsbrød</i>	135
Østers <i>med hot sauce og mignonette</i>	35/stk

**STØRRE RETTER**

Tomahawk steak (>900g, nok til 2 personer) <i>med pebersauce, friteret kartoffel og tomatsalat</i>	750
Ribeye <i>med pebersauce, friteret kartoffel og cremet selleri</i>	345
Laks Wellington <i>indbagt laks med spinat og butterdej, sauce hollandaise og kålskud</i>	295
Grillet kylling <i>med piri-piri sauce, coleslaw på dansk kål, kartofler presset med friskost og urter</i>	245
Ravioli <i>med ricotta og spinat, serveret med laks og muslingesauce</i>	245
Bagt og grillet selleri <i>med gedeost og sauce af honning og nødder</i>	235

**DESSERT**

Hjemmelavet citronis	95
Lun chokoladeskum <i>med hindbørsorbet og mandelstøv</i>	125
Ost (stk) <i>med knækbrød og sød løgchutney</i>	45

**4-COURSE MENU OF THE DAY 395**  
*with wine pairing 695*

•

**SMALL DISHES**

Sourdough bread and hummus	55
Tomato salad <i>with feta, basil, cucumber and vinaigrette</i>	90
Steak tartare <i>with smoked marrow, capers, cress and fermented mayo</i>	115
Tuna ceviche <i>with apples and kaffir lime-broth and bonito flakes</i>	125
Foie gras terrine <i>with sweet onion compote and sourdough bread</i>	135
Oysters <i>with hot sauce and mignonette</i>	35/stk

**LARGE DISHES**

Tomahawk steak (>900g, enough for 2 persons) <i>with peppercorn sauce, fried potato and tomato salad</i>	750
Ribeye <i>with peppercorn sauce, fried potato and creamy celery</i>	345
Salmon Wellington <i>baked salmon with spinach and puff pastry, sauce hollandaise and cabbage sprouts</i>	295
Grilled chicken <i>with piri-piri sauce, coleslaw with Danish cabbage, pressed potatoes with cream cheese and herbs</i>	245
Ravioli <i>with ricotta and spinach, served with salmon and mussels sauce</i>	245
Baked and grilled celery <i>with goat cheese and sauce of honey and nuts</i>	235

**DESSERT**

Homemade lemon ice cream	95
Warm chocolate foam <i>with raspberry sorbet</i>	125
Cheese (pcs) <i>with crisp bread and sweet onion chutney</i>	45

Please note that we accept a maximum of 4 credit card payments for each group.  
Payment with credit card will be subject to a credit card fee.  
If you have any allergies, please inform your waiter.