

AFTEN

kl. 17.00 - 21.00

DINNER

MENU DU JOUR

Ask the waiter for today's menu

ENTRÉE

Lakserillette med frisésalat og dild
Rillettes of salmon with frisé salad and dill

PLAT

Suprême-kyllingebryst med karljohansvampesauce, kartofler og ramsløg
Suprême chicken breast with porcini mushroom sauce, potatoes and wild garlic

DESSERT

Hvid chokolademousse, rabarber og sødt sprødt
White chocolate mousse, rhubarb and sweet crunch

325

FROMAGE

Udvalg af gode franske oste
Selection of good French cheeses

135

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk crème brûlée
Classic crème brûlée

75

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
Hvid chokolademousse, rabarber og sødt sprødt
White chocolate mousse, rhubarb and sweet crunch

75

COUPE DE GLACE

Vanilje- og jordbæris med flødeskum
Vanilla and strawberry ice cream with whipped cream

75

ENTRÉE

LES HUÎTRES

Østers med rødvin vinaigrette og citron
Oysters with red wine vinaigrette and lemon

3 stk. 85 6 stk. 165

PATÉ DE CAMPAGNE

Landpaté med cornichoner og sennep
Country paté with pickles and mustard

79

ASPERGES AUX CREVETTES

Hvide asparges, håndpillede rejer og hollandaisesauce
White asparagus, hand peeled shrimps and sauce hollandaise

145

RILLETTE DE SAUMON

Lakserillette med frisésalat og dild
Rillettes of salmon with frisé salad and dill

95

LES PLATS

MOULES FRITES

Dampede blåmuslinger med pommes frites og dijonnaise
Steamed mussels with french fries and dijonnaise

185

POISSON DU JOUR

Dagens fisk med muslingesauce, kartofler og sæsonens grønt
Fish of the day with clam sauce, potatoes and seasonal vegetables

225

TARTARE DE BOEUF

Rørt tatar med pommes frites, dijonnaise og grøn salat
Tartare with french fries, dijonnaise and green salad

195

BOEUF BEARNAISE

Oksemørbrad, pommes frites and sauce bearnaise
Beef tenderloin, french fries and sauce bearnaise

295

SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES

Suprême-kyllingebryst med karljohansvampesauce, kartofler og ramsløg
Suprême chicken breast with porcini mushroom sauce, potatoes and wild garlic

215

CÉLERI CUIT AU SEL

Saltbagt selleri med karljohansauce og kål
Salt baked celery with porcini mushroom sauce and cabbage

165