

Forretter - Entrées

Carpaccio	20	
Cipriani - Parmesan - Pinjekerner		
Tun Tatar	20	
Sød kartoffelcreme - Wakame - Wasabi Nødder - Ingefær		
Oksekød tatar	24	
Crème fraîche - Pommes frites		
Avocado Tatar	19	
Kandiserede tomater - Oliven		
Nordhavskraber - Krabber Chip	22	
Sashimi (Wasabi Creme - Soja sovs - Ingefær)		
Ahi Tuna	26	
Ji Hao Lachs	24	
Tre slags laks	28	
Laksetatar på avocado - Marineret laks på hash browns - Røget laksepraline		
Østers		
Irsk sten østers.	Chester brød - Vinaigrette med skalotteløg	6
Rockefeller	Spinat - Peberrod Mornay	8

Supper - Soupes

Oksekød Consommé	26
Leverbolle - Vegetabilsk Brunoise - Flädle	
Iset agurk ingfær suppe	15
Paprika Brunoise - Purløg	
Bouillabaisse du Nord >Ædel fiskesuppe<	26
Pernod - Safran - Ristet brød - Aioli	

Salater - Salades

Sommersalat	
Spirer - Ristede kerner - Boghvede - Syltede grøntsage - Tomater	14
med rejer	22
med oksefiletspidser oksefiletspidser	26
Tomater Brød Salat	19
Rucola - Kandiserede tomater - Oliven - Croutoner - Gede ost	

Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel Stegte kartofler - tranebær - Agurkesalat	23	33
Cordon Bleu Kartoffelmos - tranebær - Agurkesalat		33
Trøfflet oksefilettern Tagliatelle - Trøffelcreme - Sort trøffel	29	37
Königsberger Klopse - Frikadeller Kartoffelmos - Kapersauce - Rødbede	21	24
Sorte Tigerrejer du chef cuisinier Pepperoni - Fleur de Sel - Bagt Gødt Brød	24	36

Kød- Viande

Kalvelever - Berlin Stil Stegt Granny Smith - Blond løg - Kartoffelmos		29		
Braiseretbagsiden af læggen blomkål puré - Vichy gulerødder - Rødvin skalotteløg		36		
Lammekoteletter skovsvampe- Kartoffelnudler - Rødvin Jus		39		
Citron majs kylling „Sous-vide“ Chorizo-aprikoser-risotto - sneærter - Hvidvin Velouté		29		
Chateaubriand > til 2 personer < per person 300g Trøffel jus - Daglig grøntsag - Rosmarin kartofler (Forberedelsestid zirka 45 minutter)		130		
Entrecôte (med 2 tilbehør & 1 sovs)	300g	46	400g	59
Oksemørbrad (med 2 tilbehør & 1 sovs)	200g	36	300g	50

>Alle oksekødsspecialiteter serveres med 2 tilbehør og 1 Sauce efter eget valg.<

Tilbehør

Baby spinatsalat - Kartoffelmos - Pommes frites - Glaserede gulerødder - Stegte kartofler Stegt kartoffelsalat - Daglig grøntsag - Skovsvamp - Risotto		6
---	--	---

Saucer

Rødvin Jus - Flødesauce med peber - Hvidvin Veloute - Hummersovs - Urtesmør		6
---	--	---

Fisk - Poissons

Moules Frites	26
Danske muslinger - Pommes Frites	
Færøsk laksefilet	32
Spinat - balsamico tomat - Rosmarin kartofler	
Filet fra Loup de Mer	36
stegte grøntsager - safranpuré - hummerskum	

Vegetarisk / Vegansk - Végétarien

Selleri Schnitzel	23
Stegt kartoffelsalat - Agurkesalat	
Rødbede Risotto	24
Estragon skum - bagte kapers - gule rødbeder	
Kartoffelboller med cremede kantareller	24
Braiseret porre	

Dessert

Crème Brûlée	12
Valmuefrø kage	13
Chili kirsebær kompot	
Quark Hyldeblomstmousse	14
Marinerede Jordbær	
Is	4
Vanilje - Chokolade	
Sorbet	4
Hindbær - Mango - Citron	
Osteudvalg med grissini og figen sennep.	70g 17
Comté - Mimolette - Langres - Fourme d`Ambert	120g 21