

Aften

Snacks

CHARCUTERIE 3 SLAGS G N	135
+ friskbagt foccacia brød, aioli, grøn mayo og sylt	
ØSTERS 1 STK. 35 / 3 STK. 90 / 6 STK. 160	
3 SLAGS SPANSKE OLIVEN	45
CHIPS V	45
Trøffel eller salt	
ARANCINI / 3 STK. G L V	95
3 slags mayo & krydderurter	
CAVIAR G L	295
Oscieta Gold, 10 gram - kartoffelvaffel - rødløg - creme fraiche - purløg	

Hovedretter

ROSASTEGT LAMMECULOTTE L	295
Tomatsauce - grønne tomater - ramsløg - asparges - små nye kartofler vendt i urteolie	
GRILLET RIB-EYE AF SASHI L N	325
325g - bearnaise - sprøde fritter - grillet padron	
HELSTEGT RØDSPÆTTE G L	295
Grillet asparges - brunet smør - urter - små nye kartofler vendt i urteolie	
SKINDSTEGT KULMULE G L	295
Skummende muslingesauce - smørpocheret majroer - tang - små nye kartofler vendt i urteolie	
GRILLET ZUCCHINI G L V N	179
Misopesto - syltet zucchini - boghvede frit - smørpocheret majroer - små nye kartofler vendt i urteolie	
MOULES FRITES L	250
Hvidvin - fløde - urter - citrongræs - sprøde fritter - aioli	

Forretter

MOULES MARINES L	145
Hvidvin - fløde - urter - citrongræs	
TATAR G N	130
Peberrod - wasabi - kartoffelchips - sennepscreme - syltede grønne tomater - æggeblomme	
+ SPRØDE FRITTER & AIOLI	45
+ TRØFFELFRITTER & AIOLI	65
RIMMET JOMFRUHUMMER L N	140
Hummerbisque - syltet grønne tomater - dildolie - tang	
KARTOFFEL & LØVSTIKKE L N	129
Vesterhavsost - friteret serrano - grøn olie	
VAFFEL M. RØGET LAKSETATAR G L	130
Dildmayo - rødløg - kartoffelchips - porreaske	

Alle vores forretter serveres med friskbagt foccacia brød og pisket smør **G** **L** **V** **N**

Desserter

PETIT FOURS G L V N	95
3 slags (spørg din tjener)	
UTRADITIONEL ÆBLEKAGE G L V N	100
Creme chantily - saltkaramel - æblesaft - tuille - brændt hvid chokolade - lime	
LUN BRUNSVIGER G L V N	110
Is af yoghurt - karamel - mynte	
FRANSK LEGERET CITRONTÆRTE G L N	125
Cremet mokka is - citronskal - brændt marengs	
UDVALG AF 3 SLAGS OSTE G L N V	130
Surt - sødt - salt & bittert - variation af knækbrød	

Sæson menu 450

Oplev årstidens bedste råvarer med vores sæsonmenu, hvor sammensætningen sikrer en varieret oplevelse, hvor hver ret bygger videre på den forrige.

Vinmenu - anbefalet af restaurantchefen 295

Vi lytter til gæstens smag, når vinmenuen sammensættes og sørger løbende for at tilføje nye, dejlige vine.

KARTOFFEL & LØVSTIKKE **L** **N**

Vesterhavsost - friteret serrano - grøn olie

ROSASTEGT LAMMECULOTTE **L**

Tomatsauce - grønne tomater - ramsløg - asparges - små nye kartofler vendt i urteolie

LUN BRUNSVIGER **G** **L** **V** **N**

Is af yoghurt - karamel - mynte