Aften

Snacks

CHARCUTERIE 3 SLAGS Ⓖ Ⓝ 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 Ⓥ 45
Trøffel eller salt

ARANCINI / 3 STK. Ⓛ Ⓖ Ⓥ 95
3 slags mayo og krydderurter

Forretter

MOULES MARINIÉRES Ⓛ 150
Hvidvin – fløde - urter – citrongræs

RØRT TATAR A LA KAJ 130
Mayo – grov sennep – revet peberrod – rødløg – kapers – cognac – æggeblomme – purløg – kartoffel

+ POMMES FRITES OG AIOLI 45
+ TRØFFEL POMMES FRITES OG AIOLI 65

VARIATION AF ASPARGES Ⓛ Ⓝ 159
Håndpillede rejer - brændt - citron blanquette – malt – urter

STEGTE TIGERREJER 130
Hvidløg – chili – sesam – ponzu

RIMMET TORSK Ⓛ 140
Peberrod – agurkesaft – citronperler – urter – agurk og rød peber - østersemulsion

CAVIAR Ⓖ Ⓛ 295
Oscietra Gold (10g) – kartoffelvaffel – rødløg – creme fraiche – purløg

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

Hovedretter

GRILLET RIBEYE 300G Ⓛ 375
Bearnaisesauce – pommes frites – grillet padron

HELSTEGT RØDSPÆTTE Ⓛ Ⓖ 295
Grillet grønt – citron – brunet smør – ovnristede kartofler

OVNBAGT MØRKSEJ Ⓛ Ⓖ 300
Grillet citron blanquette – ponzu spidskål - sesam – bagt blommetomat – ovnristede kartofler

DUROC KRONE – ROSASTEGT Ⓛ 315
Whiskey BBQ sauce – padron – coleslaw – ovnristede kartofler

MOULES FRITES Ⓛ 250
Hvidvin – fløde - urter – citrongræs - pommes frites - aioli

VARIATION AF TOMAT Ⓛ Ⓥ 195
Buratta – basilikum – bagte løg – syltet løg – boghvede – urter – ovnristede kartofler

Desserter

PETITS FOURS Ⓖ Ⓛ Ⓥ Ⓝ 95
3 slags (spørg din tjener)

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE Ⓖ Ⓛ Ⓥ Ⓝ 100
Creme chantily – saltkaramel – æblesaft – tuille – brændt hvid chokolade – lime

ETON MESS Ⓖ Ⓛ Ⓥ 110
Marengs m. rålakrids – mørk chokolademousse – skovbær - lemoncurd – creme chantily

FRANSK LEGERET CITRONTÆRTE Ⓖ Ⓛ Ⓝ Ⓥ 125
Cremet mokkais – brændt marengs

UDVALG AF 3 SLAGS OSTE Ⓖ Ⓛ Ⓝ Ⓥ 140
Surt – sødt – salt og bittert – knækbrød og rugkiks

Sæson menu 450

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

Vinmenu - restaurantchefens anbefaling 295

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

RIMMET TORSK Ⓛ
Peberrod – agurkesaft – citronperler – urter – agurk og rød peber - østersemulsion

DUROC KRONE – ROSASTEGT Ⓛ
Whiskey BBQ sauce – padron – coleslaw – ovnristede kartofler

ETON MESS Ⓖ Ⓛ Ⓥ
Marengs m. rålakrids – mørk chokolademousse – skovbær - lemoncurd – creme chantily

Ⓖ GLUTEN Ⓛ LAKTOSE Ⓝ NØDDER Ⓥ VEGETARISK