

3 retter – 300 kr.

1 forret + 1 hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + 1 dessert

[*vær opmærksom på tillæg på enkelte retter*]**FORRETTER****Svampebisque**Syltede svampe, brøndkarse & hasselnødder
*Kammusling i suppen? + 25 kr.***Kalvetatar**

Peberrodsmayo, estragonchips & rødbedecrudité

Grillet tun

Hoisin sauce, agurk & mynte + 50 kr.

Cæsarsalat "winter style"

Romainesalat, parmesan, jordskokker & croutoner

Røget laks

Hjertesalat, syrnede fløde & dild

CharcuteriEt udvalg af europæiske pølser og skinker
med syltet, sødt & surt + 50 kr.**TILBEHØR**Fritter med kryddersalt - *Med trøffelsmør? + 15 kr.*

Løgringe med røget salt

Gratineret Mac'n' Cheese

Cæsarsalat med hjertesalat, croutoner & parmesan

Stegte jordskokker med timian & æbler

Bønner à la française

Kartoffelpuré toppet med gremolata

Grøn salat med valnødder & vinaigrette

*Ekstra tilbehør + 35 kr.***HOVEDRETTER****Striploin**

250g, Uruguay, kornfodret

Rib-Eye

350g, Uruguay, kornfodret + 75 kr.

Cuvette

400g, Uruguay, kornfodret

Mørbrad

275g, Danmark, græsfodret + 75 kr.

Stegt pighvar

150g, pandestegt med rosmarin

1/1 Hummer

400g, pandestegt + 100 kr.

SAUCE*Til kødet:*

Bearnaise - serveres lun

Trøffelsauce - serveres varm

Steaksauce - serveres kold

Cremet pebersauce - serveres varm

Til fisken:

Chumchum chilimayo - serveres kold

Hollandaise - serveres lun

Sauce tatare - serveres kold

DESSERT**Passionfrugttærte**

Hvid chokolade & mynte

Caramel sundaeKaramelis, hasselnødder
& små karamelperler**Chokoladefondant**Vaniljeis & appelsinsirup
+ 25 kr.**Sorbet**Udvalg af dagens sorbet -
spørg din tjener**MÅ VI ANBEFALE LIDT VIN TIL MADEN?***Til forretten:***Verdejo/Viura - 300 kr.**

2015, Castilla y Leon, Spanien

Riesling - 600 kr.

2012, Alsace Grand Cru, Frankrig

*Til bøffen:***Falmento Costanzo - 475 kr.**

2012, Etna, Italien

Calcabrina - 675 kr.

2012, Umbria, Italien