

DRINKS

Royal Lemonade	75
Absolut Vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær	
Cucumber G&T	85
Hendrick's gin - San Pellegrino tonic - Agurk	
Nordic Mule	95
Aquavit - Hyldeblomst - Ginger Beer - Lime - Agurk	
White Russian	95
Absolut Vodka - Kahlua - Mælk - Mynte	
Paloma	95
Calle 23 Tequila - Aperol - Sour - Grape	
Dark n' Stormy	100
Gosling's Black Seal Rom - Gosling's Ginger Beer - Lime	
Espresso Martini	100
Absolut Vodka - Kahlua - Espresso - Kakaolikør	

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

Blanc de Blanc Brut	65
NV - Charles Bailly - Frankrig	
Veuve Clicquot Brut	100
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	
Veuve Clicquot Rosé	125
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	

HVIDVIN

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Riesling	85 / 350
2015 - Schloss Leiser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, mineralsk	
Sancerre	100 / 400
2016 - Guy Saget, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Mâcon-Verzé	125 / 475
2015 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	

RØDVIN

Barbera d'Alba	75 / 300
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Multebær, skovbund, moderate tanniner	
Ribera del Duero	80 / 300
2012 - Contado de Haza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Pinot Noir	85 / 375
2013 - Scheid Wines 'Ranch 32', Monterey, Californien - USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Shiraz	425
2013 - Elderton 'Estate', Barossa - Australien	
Solbær, Marmelade, sød lakrids	

- FORRETTER -

RØRT TATAR // 75

Klassisk rørt tatar serveret med trøffelcreme, syltede bøgehatte og timianchips
Classic steak tartare served with truffle cream, pickled brown beech mushrooms and thyme crisps

HUMMERBISQUE // 85

Cremet hummerbisque serveret med æble, saltbagt selleri og kørvæl
Rimmet kammusling kan tilkøbes for +25 kr.
Creamy lobster bisque served with apple, salt baked celery and chervil
Cured scallops can be added for +DKK 25

YELLOWFIN-TUN // 85

Tartar af Yellowfin-tun og avocado rørt med soya, sesam, ingefær og lime
Tartare of Yellowfin tuna and avocado with soy sauce, sesame, ginger and lime

GRAVAD LAKS // 85

Gravad laks serveret med hoisinsauce, fennikel og dild
Cured salmon served with hoisin sauce, fennel and dill

- HOVEDRETTER -

BŒUF // 200

Helstegt oksecuvette - man skærer selv // Hertil rødvinssauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
(steget medium)

Grilled beef cuvette - carved by you // Served with red wine sauce, warm crispy fries and a green salad
(grilled medium)

RIB EYE STEAK // 300

350g stegt rib eye af kornfødret, sydamerikansk kødkvæg
sauce béarnaise, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat

350 grams of pan seared rib eye from South American beef cattle // sauce béarnaise, warm crispy fries and a green salad with vinaigrette

BEEF TATARE // 200

Friskhakket okseinderlår rørt med sennep, æggeblomme, løg, tomat, persille og estragon
Serveret med trøffelcreme, syltede bøgehatte og timiancroûtons - hertil varme sprøde pommes frites og grøn salat
Chopped raw beef mixed with mustard, egg yolk, onions, tomato, parsley and tarragon
Served with truffle cream, pickled brown beech mushrooms, thyme crisps, warm crispy fries and a green salad

POCHERET HELLEFLYNDER // 275

Serveres med spinatcreme, glaserede gulerødder og knuste kartofler
Poached halibut // served with spinach cream, glazed carrots and crushed potatoes

TOURNEDOS ROSSINI // 350

250g stegt tournedos på smørristet croûton med trøffelsauce og stegt foie gras
250g pan seared tournedos on a butter fried croûton with truffle sauce and seared foie gras

CONFITERET ANDELÅR // 200

Serveret med trøffelmos, crudité af rødkål og hasselnødder samt rødvinssauce
Confit of duck leg // served with truffled mashed potatoes, crudité of red cabbage and hazelnuts and red wine sauce

- DESSERTER -

HVID PANNA COTTA // 50

Panna cotta af hvid chokolade // serveret med kirsebær og sprøde ris
White chocolate panna cotta served with cherries and crispy rice

CHOCOLATE MOUSSE // 50

Serveret med appelsinmarengs og karamelliserede nødder
Served with orange meringue and caramelized nuts

COUPE ROYAL // 50

Karamelis med saltet karamel, nødder og knuste Oreos
Caramel ice cream with salted caramel, nuts and crushed Oreos

- PRIX FIXE -

3 RETTER // 325 KR

- Prisen er inkl. vand m/u brus ad libitum -
- still/sparkling water during dinner is included in the price -

HUMMERBISQUE

Cremet humme bisque serveret med æble, saltbagt selleri og kørvæl
Rimmet kammusling kan tilkøbes for +25 kr.

Creamy lobster bisque served with apple, salt baked celery and chervil
Cured scallop can be added for +DKK 25

⊕

BŒUF

Helstegt oksecuvette - man skærer selv
Hertil rødvinssauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
Grilled beef cuvette - carved by you
served with red wine sauce, warm crispy fries and a green salad

⊕

COUPE ROYAL

Karamelis med saltet karamel, nødder og knuste Oreos
Caramel ice cream with salted caramel, nuts and crushed Oreos

GUIDALBERTO

...Fra SASSICAIA i Toscana

Kraftig og fedmefuld "supertoscaner"
Mokka, bærfrugt, mørk chokolade og vanille
er nogle af de noter, du vil opleve.
Farven er rubinrød, duften er nuanceret og smagen er blød, fedmefuld
og med en silkeagtig, harmonisk finish.
Italien har fået en ny klassiker og kultvin: GUIDALBERTO

Gør sig fantastisk til vores saftige bøffer!

125 / 500,- flasken

RØDSPÆTTEFILET // 100

(for børn op til 10 år // for kids up till 10 years)
Paneret rødspættefilet med remoulade og friter
Breaded fillet of plaice with remoulade and fries



- SIDE ORDERS -

Onion Rings Med Chilimayo	30
Pommes Frites Med Trøffel	45
Pommes Frites	35
Knuste Kartoffler	40
Trøffelmos	40
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Cæsar Salad With Croûtons	35
Sauce Béarnaise	25
Rødvinssauce	25

Har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikker igennem menuen.

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regning ved betaling med kreditkort
the credit card company's fee will be added to your bill when paying with a credit card