

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

Blanc de Blanc Brut	65 / 250
NV - Charles Bailly - Frankrig	
Veuve Clicquot Brut	100 / 600
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	
Veuve Clicquot Rosé	125 / 700
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	

HVIDVIN

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chardonnay/Colombard	65 / 250
2015 - Haut Flassac, Pays d'Oc, - Frankrig	
Æble, lakrids, fad	
Riesling	85 / 350
2015 - Schloss Lieser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, mineralsk	
Chardonnay	85 / 375
2011 - Sebastiani, North Coast, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Chablis	85 / 350
2014 - La Chablisienne 'La Perrelée', Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, 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	

ROSÉ

Melopée de Gavoty	75 / 300
2016 - Domaine Gavoty, Côtes du Provence - Frankrig	
Tør, Peach-Melba, skovjordbær	

RØDVIN

Cabernet Sauvignon	65 / 250
2014/2013 - Viña Pérez Cruz, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Zinfandel	65 / 250
NV - California Red, Californien, USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône Villages	75 / 300
2015 - Etienne Guigal, Rhône - Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Barbera d'Alba	75 / 300
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Ribera del Duero	80 / 300
2012 - Contado de Haza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge	85 / 350
2015 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædernoter	
Pinot Noir	85 / 375
2013 - Scheid Wines "Ranch 32", Monterey, Californien, USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	

DESSERTER

COUPE ROYAL // 50

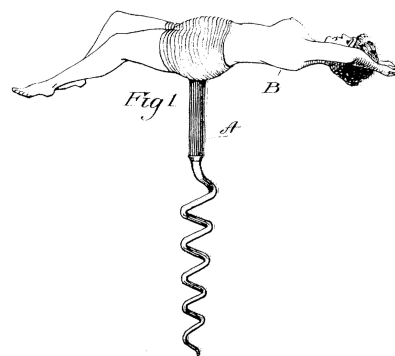
Karamelis med hvid chokolade, saltet karamel, nødder og knuste oreros

ÆBLE MAZARINKAGE // 50

Karamelliseret æble mazarinkage med vaniljeis & honeycomb

ØL, VAND & KAFFE

Filtreret vand pr flaske	25
Vand med brus pr flaske	25
Coca Cola	30
Coca Cola Zero	30
Limonata	30
Goslings Ginger Beer	35
Økologisk Hyldeblomst	35
Kronenbourg 1664 (FLASKE)	40
0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig	
Brooklyn IPA (FLASKE)	50
0,33 l - Indian Pale Ale - New York - USA	
Grimbergen Blanche (FLASKE)	50
0,33 l - Witbier - Alken - Belgien	
Tuborg Rå Organic (FAD)	50
0,4 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Brooklyn Lager (FAD)	60
0,4 l - Ale - New York - USA	
Sort filterkaffe	25
Espresso enkelt/dobbelt	25 / 35
Cortado	35
Caffè Latte	40
Cappuccino	40
Grøn te med citrus & ingefær	25
Sort te, Earl Grey	25



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

Kredittkortgebyr: Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EOS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EOS bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

- ALL DAY MORGENMAD -

MORGENMAD // 150

2 spejlæg, sprød bacon, ristede pølser, yoghurt med hyldeblomstsirop, friske bær og granola serveres med rugbrød, smør og friskpresset juice

AVOCADO SMASH // 100

Avocado rørt med citron, chili og koriander - serveret med blødkogt æg og rugbrød

CROQUE ROYAL // 100

Gratineret sandwich med gruyère-ost, fransk landskinke, sennep, spejlæg og trøffelbechamel

- FISK, SALAT & SKALDYR -

CAESAR SALAD // 125

Hjertesalat vendt i cæsardressing med sprøde croûtons, masser af parmesan og stegt kylling

AVOCADOSALAT // 125

Tilkøb: Yellowfin-tun eller stegt kyllingebryst + 30

Sprød hjertesalat og babypinat med avocado, cashewnødder, rejchips, forårsløg og sesam/ingefær-vinaigrette

SALAT MED ANDECONFIT // 125

Hjertesalat vendt i æblevinaigrette serveret med lun andeconfit, lyse rosiner, crudité af rødkål og nødder

RØDSPÆTTEFILET // 125

Paneret fiskefilet af rødspætte med salat, dild, grov remoulade og rugbrød

RØGET LAKS // 125

Serveret med smilende æg, peberrodsmayo, dild, citron, spæde salater og rugbrød

- BISTRO ROYAL KLASSIKERE -

BIKSEMAD ROYAL // 150

Nye kartofler, stegt oksemørbrad, bløde løg, ristede løg, syltede rødløg, spejlæg og béarnaise

CHEESEBURGER // 125

Grillet oksebøf, løg, drueagurk, Monterey Jack-ost, ketchup og dijonnaise i lun briochebolle serveres med gyldne, sprøde pommes frites

BEEF TARTARE // 125

Friskhakket okseinderlår rørt med sennep, æggeblomme, løg, tomat, persille og estragon hertil estragonmayo og sprøde gyldne pommes frites

FLÆSKESTEGSSANDWICH // 125

Stegt frilandsgris, sprøde svær, dijonnaise, rødkål, syltet agurk og æble i briochebolle serveres med gyldne sprøde pommes frites og remoulade

UPGRADE TIL
TRØFFELFRITTER +10 kr.

- SIDE ORDERS -

Onion Rings Med Chilimayo	30
Pommes Frites	35
Pommes Frites Med Trøffel	45
Pommes Frites Med Parmesan	40
Spejlæg	25
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Sauce Béarnaise	25

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

Blanc de Blanc Brut	65 / 250
NV - Charles Bailly, - Frankrig	
Champagne	450
NV - André Clouet, "Grande Réserve", Grand Cru, Bouzy - Frankrig	
Champagne Rosé	550
NV - André Clouet, Grand Cru, Bouzy - Frankrig	
Veuve Clicquot Brut	100 / 600
NV - Veuve Clicquot Ponsardin, Reims - Frankrig	
Veuve Clicquot Rosé	125 / 700
NV - Veuve Clicquot Ponsardin, Reims - Frankrig	
Dom Pérignon	1.400
2006 Moët et Chandon "Cuvée Dom Pérignon", Epernay - Frankrig	
Krug Grande Cuvée	1.500
NV Krug, Reims - Frankrig	

FRISKE HVIDE

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 - Guy Saget "La Petit Perrière", Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chablis	85 / 350
2014 - La Chablisienne "La Pierrelée", Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre	100 / 400
2015 - Joseph Mellot, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Macón Verzé	125 / 475
2014 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig	
Tør, grønne æbler, citrus, mineralsk	
Riesling	500
2015 - Weingut Emmerich Knoll "Federspiel", Wachau - Østrig	
Tør, moden fersken, bergamotte	
Chardonnay	500
2013 - Silverado Vineyards, Carneros, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, peber	

AROMATISKE HVIDE

Chardonnay/Colombard	65 / 250
2016 - Haut Flassac, Pays d'Oc - Frankrig	
Æble, lakrids, hvide blomster	
Riesling	85 / 350
2015 - Schloss Lieser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, mineralsk	
Verdejo/Viura	300
2015 - Lagranja, Castilla y León, - Spanien	
Tør, fennikel, citrus	
Riesling	350
2015 - Domaine Bott-Geyl "Les Éléments", Alsace - Frankrig, (BIO)	
Tør, umoden mango, grape	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	450
2016 - Cloudy Bay, Marlborough - New Zealand	
Tør, hyldeblomst, lime, mineralsk	
Riesling	450
2014 - Weingut Georg Mosbacher "Basalt", Pfalz - Tyskland	
Tør, honning, grape, petroleum	

FYLDIGE HVIDE

Chardonnay	85 / 375
2014 - Sebastiani, North Coast, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Bourgogne Blanc	400
2015 - Vincent Girardin, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	
Chardonnay	450
2015 - Foley Family Wines "Dashwood", Marlborough - New Zealand	
Tør, æbler, citronskal, fad	
Meursault	650
2015 - Vincent Girardin "Vieilles Vignes, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æbler, hasselnødder	
Chassagne-Montrachet	900
2015 - Bruno Colin "La Maltroie", 1er Cru, Bourgogne - Frankrig	
Hasselnødder, brunet smør, æble, citrus	
Riesling Grand Cru	1.200
2011 - F.E. Trimbach "Clos Ste. Hune", Hunawir, Alsace - Frankrig,	
Tør, petroleum, grape	

ROSÉ

Triennes Rosé	75 / 300
2016 - Triennes, Provence - Frankrig	
Tør, jordbær, hvide blomster, vanilje	

PARLØR

Tannin
Minder om garvesyre. Munden vil føles tør, indtil man kombinerer vinen med måltidet. Tanninrige vine er gode venner med proteinholdige retter... især baf.
Tør
Der er en del frugtsyre i vinen. Vinen vil føles frisk og 'knitrende' i munden
Animalsk
...giver associationer til stald, seletøj, læderfedt, ha, halm osv.
Petroleum
Et klassisk riesling-karakteristika, som minder om diesellole. På den gode måde!
Fad
...er de egetræstønder vinen lægger på inden den tappes på flaske. I modsætning til vin som har lagret på ståltanke - hvilket giver et rener drueudtryk, giver egetræet smagsnuancer af træ, ristet brød, brunet smør, vanilje osv. Er fadene nye, afgiver de mere smag, end hvis de er genbrugt fra tidligere år
Økologi Vs. Biodynamik
Økologi er landbrug uden brug af sprøjtemidler. Biodynamisk dyrkning er også økologisk men indeholder også en åndelig dimension. Grundlæggende anses Jorden som en levende organisme, der skal næres af kræfter fra kosmos.

Årgange på vine kan variere, spørg din tjener for at være sikker.

LETTE RØDE

Barbera d' Alba	75 / 300
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge	85 / 350
2015 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædernoter	
Fleurie (serveres afkølet)	400
2013 - Château Beauregard, Mâconnais - Frankrig	
Kirsebær, hindbær, salvie	

FRUGTIGE RØDE

California Red	65 / 250
NV - Royal Red, Californien, USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône	75 / 300
2012 - Etienne Guigal, Rhône - Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Pinot Noir	85 / 375
2013 - Scheid Wines "Ranch 32", Monterey, Californien, USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Brothers Pinot Noir	450
2013 - Giesen "Brothers", Marlborough, New Zealand	
Boysenbær, eucalyptus, anis	
Chianti	85 / 350
2016 - Poggiotondo, Toscana, Italien, (ØKO)	
Brombær, hindbær, bløde tanniner	
Gevrey-Chambertin	550
2014 - Domaine Frédéric Esmonin "Clos Prieur", Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, læder, tobak	
Anthill Pinot Noir	800
2014 - Anthill Farms "Sonoma Coast", Sonoma County, Californien, USA	
Skovbær, friske blommer, ufiltreret	
Vosne Romanée	1.200
2014 - Domaine Perrot-Minot "Champs Perdrix", Bourgogne - Frankrig	
Elegant, hindbær, peber, saddelefedt	

KRYDREDE RØDE

Cabernet Sauvignon	65 / 250 / 500
2014/2013 - Vifa Pérez Cruz, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Ribera del Duero	80 / 300
2012 - Contado de Haza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Haut-Médoc	300
2013 - Château Lamothe-Cissac, Haut-Médoc - Frankrig	
Blåbær, allehånde, mokka, tanninrig	
Rioja	350
2011 - Bodegas Muriel, "Vendimia Seleccionada", Reserva, Rioja - Spanien	
Tørrede frugter, eucalyptus, ruskind, moderate tanniner	
Ripasso	400
2015 - Speri, Valpolicella Classico Superiore, Veneto - Italien	
Rosiner, amarena-kirsebær, bløde tanniner	
Brunello	525
2012 - Val di Suga, Montalcino, Toscana - Italien	
Kirsebær, læder, chokolade, tanninrig	
Châteauneuf-du-Pape	575
2012 - Château Mont-Redon "Vignoble Fabre", Rhône, Frankrig	
Brombær, rosmarin, læder, modne tanniner	
Barolo	625
2012 - Pelassa, Piemonte - Italien	
Skovbær, blomme, mandler, tanninfyldt	
Hacienda Monasterio	650
2014 - Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero - Spanien	
Solbær, rosiner, læder, tanninrig	
Silver Oak	900
2011 - Silver Oak, Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	
Ornellaia	1.400
2013 - Tenuta dell'Ornellaia, DOC, Bolgheri, Toscana - Italien	
Solbær, mokka, vanilje, friske tanniner	

KRAFTIGE RØDE

Sheebang! Red	375
NV - Bedrock Wine Co. "Cuvée IX", Sonoma, Californien	
Shiraz	425
2013 - Elderton "Estate", Barossa, Australien	
Solbær, marmelade, sød lakrids	
Guidalberto	125 / 500
2015 - Tenuta San Guido (Sassicaia)	
Blåbær, kirsebær, mineralitet	
Merlot	500
2012 - Silverado "Mount George Vineyard", Napa Valley, Californien, USA	
Solbær, merian, kaffe	
Zinfandel	575
2014 - Stuhlmuller "Alexander Valley Estate", Sonoma County, Californien, USA	
Solmodne brombær, tranebær, brun farin	
Amarone	550
2012 - Pietro Zanoni "MonteZovo", Veneto, Italien	
Svesker, rosiner, varme krydderier	
Corte A Malbec	600
2013 - Bodegas Vistalba, Mendoza, Argentina	
Solbær, eucalyptus, animalsk, tanninri	
Clos de L' Obac	900
2009 - Costers del Siurana, Priorat - Spanien	
Brombær, solbær, læder	

SØDE VINE (DESSERT)

Sauternes (50 cl)	50 / 600
2014 - Château Cartegrill, Bordeaux, Frankrig	
Abrikos, honning, mandler	
Moscato d'Asti	50 / 250
NV - Vallebelbo, Piemonte, Italien	
Mousserende, honning, hyldeblomst	
Portvin	50 / 500
2001 - Burmester, Colheita, Porto, Portugal	
Tørrede rosiner, mørke skovbær, nødder	