

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	

DRINKS

Gin & Tonic _____	65
Beefeater gin - San Pellegrino tonic - Citron	
Cucumber G&T _____	85
Hendrick's gin - San Pellegrino tonic - Agurk - Citron	
Bourbon Sour _____	100
Bulleit Bourbon - Sukker - Citron	
Belvedere Iced Tea (big/slim) _____	125/100
Belvedere Vodka - Triple Sec - Citron - Pandekagesirup - Cola	
Dark n' Stormy _____	100
Gosling's Black Seal rom - Gosling's Ginger Beer - Lime	
Margarita _____	100
Olmeca Reposado tequila - Triple sec - Lime	
Royal Lemonade _____	75
Absolut Vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær	
Aperol Spritz _____	85
Aperol - Bobler - Appelsin	
Compassion _____	95
Absolut Vodka - Passionsfrugt - Lime	
Espresso Martini _____	100
Absolut Vodka - Kahlua - Espresso - Kakaolikør	
Cloudy Cognac _____	100
Hennessy Cognac - Brombær - Æble - Lime - Rabarber	

ØL

Kronenbourg 1664 (FLASKE) _____	40
0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig	
Tuborg RÅ ØKO (FAD) _____	50
0,5 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD) _____	60
0,5 l - Wheat Beer - Obernai - Frankrig	
Brooklyn IPA (FLASKE) _____	50
0,33 l - Indian Pale Ale - New York - USA	

KAFFE & THE

Sort filterkaffe _____	25
Espresso enkelt/dobbelt _____	25 / 35
Cortado _____	35
Caffè Latte _____	40
Cappuccino _____	40
Grøn/sort te (citron & ingefær/Earl Grey) _____	25

- FORRETTER -

JOMFRUHUMMER // 100
Stegt jomfruhummer med hummersauce og glaserede løg
Pan seared langoustines with lobster sauce and glazed onions

RØRT TATAR // 75
Klassisk rørt tatar med rå rødbede, estragonchips og pebermayo
Classic steak tartare with beetroot crudités, tarragon crisps and pepper mayo

HVIDE ASPARGES (v) // 65
Dampede hvide asparges med hollandaise, karse og sort peber
→ Håndpillede rejer kan tilkøbes for +35 kr ←
Steamed white asparagus with hollandaise, cress and black pepper
→ Hand peeled shrimps can be added for +35 dkr ←

YELLOWFIN TUN // 85
Tatar af Yellowfin-tun og avocado rørt med soya, sesam, ingefær og lime
Tartare of Yellowfin tuna and avocado with soy, sesame, ginger and lime

- HOVEDRETTER -

BŒUF // 200
Helstegt oksecuvette - man skærer selv // Rødvinsauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
(steiges medium)
Grilled beef cuvette - carved by you // Red wine sauce, warm crispy fries and a green salad
(grilled medium)

RIB EYE STEAK // 300
350g stegt rib eye af kornopfodret, 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

GRILLET LAMMEKRONE // 225
Serveret med ratatouille, timian og lammesky
Served with ratatouille, thyme and lamb sauce

RØRT TATAR // 200
ca. 250g okseinderlår rørt med trøffel, estragon, cognac, sennep og æggeblomme
Serveret med rå rødbede, estragonchips og pebermayo, varme sprøde pommes frites og grøn salat
Chopped beef mixed with truffle, tarragon, cognac, egg yolk and mustard
Served with beetroot crudités, tarragon crisps, pepper mayo, warm crispy fries and a green salad

PIGHVAR // 275
Som filet. Serveres med nye kartofler, Noilly Prat, brøndkarse og muslingesauce
Turbot fillet. Served with new potatoes, Noilly Prat, water cress and mussel sauce

- DESSERTER -

BROWNIE // 65
Cremet chokoladecake lavet på Valrhona 'Guanaja', hertil krystalliseret hvid chokolade og stracciatella-is
Creamy chocolate cake made with Valrhona 'Guanaja'. Served with white chocolate and stracciatella ice cream

PANNA COTTA // 50
...Lavet på lakrids. Serveret med rabarber
...Made with licorice. Served with rhubarb

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 // 300 KR

HVIDE ASPARGES
Dampede hvide asparges med hollandaise, karse og sort peber
→ Håndpillede rejer kan tilkøbes for +35 kr ←
Steamed white asparagus with hollandaise, cress and black pepper
→ Hand peeled shrimps can be added for +35 dkr ←

BŒUF
Helstegt oksecuvette - man skærer selv
Rødvinsauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
Grilled beef cuvette - carved by you
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

SHIRAZ

...Fra Elderton i Barossa Valley, Australien

Kraftig og frugtpumpet klassisk shiraz!
Solbær, marmelade og sød lakrids blandet med peber og eucalyptus er nogle af de noter, du vil opleve.
Høj kvalitet og lavt udbytte fra de 100 år gamle vinstokke hvor druerne blandes fra kun de allerbedste parceller.
Gør sig fantastisk til saftige bøffer!

425.- flasken

RØDSPÆTTEFILET // 100

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



- SIDE ORDERS -

Onion Rings Med Chilimayo	30
Pommes Frites Med Trøffel	45
Pommes Frites	35
Nye Kartoffler	35
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Caesar Salad Med Croûtons	35
Sauce Béarnaise	25
Rødvinsauce	25