

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

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

DRINKS

Gin & Tonic	65
Beefeater gin - San Pellegrino tonic - Citron	
Cucumber G&T	85
Hendricks gin - San Pellegrino tonic - Agurk - Citron	
Bourbon Sour	100
Bulleit Bourbon - Sukker - Citron	
Belvedere Iced Tea (big/slim)	25/100
Belvedere Vodka - Triple Sec - Citron - Pandekagesirup - Cola	
Dark n' Stormy	100
Gosling Black Seal rom - Goslings 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 - Ginger Beer - Lime	
Espresso Martini	100
Absolut Vodka - Kahlua - Espresso - Kakaolikør	
Cloudy Cognac	100
Hennesey Cognac - Brombær - Æble - Lime - Rabarber	

ØL

Kronenbourg 1664 (FLASKE)	40
0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig	
Tuborg RÅ ØKO (FAD)	40
0,4 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD)	50
0,4 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

- FORRETTER -

KAMMUSLINGER // 100

Stegte kammuslinger med selleri, salturt, brunet smør og trøffelvinaigrette
Roasted scallops with celery, glasswort browned butter and truffle vinaigrette

RØRT TATAR // 75

Klassisk rørt tatar med Karl Johan-mayo, franske kartofler og syltede løg
Classic steak tartare with cep mayo, crisps and pickled onions

CREMET JORDSKOKSUPPE // 65

...med Granny Smith-æbler, sprøde jordskokker og stegt persille
Creamy Jerusalem artichoke soup, served with Granny Smith apples, crisp Jerusalem artichokes and fried parsley

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
(steget medium)

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

RIB EYE STEAK // 300

350g stegt rib eye af kornopfødt sydamerikansk kødkvæg.
Sauce Béarnaise, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat

350 grams of fried rib eye from south american beef cattle // Sauce Béarnaise, warm crispy fries and green salad with vinaigrette

STGET VAGTEL // 225

Karl Johan-farseret vagtel serveret med bagt selleri og trøffelsauce
Porcini stuffed quail served with baked celery and truffle sauce

RØRT TATAR // 200

ca. 250g okseinderlår rørt med trøffel, estragon, cognac, sennep, og æggeblomme.
Serveret med Karl Johan-mayo, syltede løg, varme sprøde pommes frites og grøn salat
Chopped beef mixed with truffle, tarragon, cognac, egg yolk and mustard.
Served with cep mayo, pickled onions and warm crispy fries and a green salad

PIGHVAR // 275

Som filet. Serveres med nye løg, mørkler og kalveglaçe
Turbot fillet. Served with new onions, morels and veal glaze

- DESSERTER -

CHOKOLADEFONDANT // 65

...lavet på Valrhona 'Guanaja'. Med passionsfrugt og vaniljeis
Chocolate fondant made with Valrhona 'Guanaja'. With passion fruit and vanilla ice cream

CITRONFROMAGE // 50

Klassisk citronfromage med lakrids og hvid chokolade
Classic lemon mousse with licorice and white chocolate

COUPE ROYAL // 50

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

VINEN TIL BØFFEN...

GRAVEL BED RED

...fra huset Sebastiani, Sonoma County

Med 97 point fra Robert Parker kan der ikke herske nogen tvivl om denne vins kvalitet. En fantastisk blanding af Cabernet Sauvignon, Merlot og Zinfandel gør denne californiske perfekt til både rib-eye og bœuf. Vi er så glade for den at vi har købt alt hvad vores leverandør havde, så i kan få glæde af den.

650.- flasken

WAYNE GRETZKY

...og hans lækre Cabernet Sauvignon

Udover at være en legendarisk Canadisk ishockey-spiller, har Wayne Gretzky også stor held med vinproduktion. Denne klassiske amerikanske Cabernet Sauvignon med en smule Merlot og Petit Verdot gør sig fantastisk til bøffer!

400.- flasken/100.- glasset

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
Kartoffelpuré	25
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Caesar Salad Med Croûtons	35
Sauce Béarnaise	25
Rødvinsauce	25