

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

| | |
|---|-----|
| 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) | 125/100 |
| Belvedere Vodka - Triple Sec - Citron - Pandekagesirup - Cola | |
| Dark n' Stormy | 100 |
| Gosling Black Seal rom - Goslings Ginger Beer - Lime | |
| Margarita | 100 |
| Olmecca 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 |
| Hennessy Cognac - Brombær - Æble - Lime - Rabarber | |

PITCHERS (CA. 4-5 DRINKS)

| | |
|--|-----|
| Dark n' Stormy | 350 |
| Gosling Black Seal rom - Goslings Ginger Beer - Lime | |
| Royal Lemonade | 300 |
| Absolut vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær | |
| Bramble | 300 |
| Beefeater Gin - Brombær - Lime | |

ØL / BEER

| | |
|---|----|
| 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 | |

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

- FORRETTER / STARTERS -

RØDBEDE / BEET ROOT

Med gedeost, hasselnødder, rødvinsreduktion og estragon
Baked beetroot with goat cheese, hazelnuts, red wine reduction and tarragon.

RØRT TATAR / STEAK TARTARE

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

CREMET HUMMERBISQUE / LOBSTER BISQUE + 25 kr

...med Granny Smith-æbler, sprøde jordkokkker og tomat
Tartare of Yellowfin tuna and avocado with soy, sesame, ginger and lime

GRAVAD LAKS ROYAL / GRAVAD SALMON ROYAL

Gravad laks serveret med hoisin, lime, fennikel og dild
Gravad salmon served with hoisin, lime fennel and dill

- HOVEDRETTER / MAIN COURSES -

BŒUF / ROAST

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 green salad

RIB EYE STEAK + 100 kr

350g stegt rib eye af kornopfodret 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

FLÆSKESTEG / PORK ROAST

Klassisk dansk flæskesteg af Frilandsgris. Skæres selv ved bordet og serveres med rødkål, kartofler og julesauce
Classic danish free range pork roast, carved by you and served with red cabbage, potatoes and Christmas sauce

BAGT HAVSTASKE / BAKED MONKFISH + 75

Filet af havtaske serveret med vinterkål, kartoffelpuré og muslingesauce
Filet of monkfish served with winter cabbage, potato purée and mussel sauce

- DESSERTER / DESSERTS -

JULETRIFLI / CHRISTMAS TRIFLE

Kirsebær, fløde, vanilje, makroner og brændte mandler
Cherries, cream, vanilla, macaroons and caramelized almonds

CHOKOLADEMOUSSE / CHOCOLATE MOUSSE

Lavet på 70% Valrhona, smagt til med appelsin og serveret med nougatine og nødder
made with 70% Valrhona, flavoured with orange and served with nougatine and nuts

COUPE ROYAL / SALTY CARAMEL SUNDAE

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

3 RETTER / 3 COURSES

300 KR

Vær opmærksom på at der på enkelte retter kan forekomme pristillæg
Please note, that some courses might have a

WE RECOMMEND...

GRAVEL BED RED

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 vin perfekt til både rib-eye og bøuf.

With its 97 points from Robert Parker, there's no doubt, that the quality of this wine is beyond fantastic!

A blend of cabernet sauvignon, merlot and zinfandel, makes this Californian super star a perfect match for our meat cuts

650.-

WAYNE GRETZKY

Gretzky Estates Wines, California

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!

Besides being a legendary ice hockey player, Wayne Gretzky also produces amazing wines.

This classic american 'merritage blend' with cabernet sauvignon, a dash of merlot and petit verdot, makes his wine a match made in heaven for steaks!

400.-

- SIDE ORDERS -

| | |
|------------------------------|----|
| Onion Rings + Chili Mayo | 30 |
| Truffle Fries | 45 |
| Pommes Frites | 35 |
| Kartoffelpuré / Potato Purée | 25 |
| Grøn Salat / Green Salad | 25 |
| Caesar Salad + Croûtons | 35 |
| Sauce Béarnaise | 25 |
| Rødvinsauce / Red Wine Sauce | 25 |