

3 retter – 300 kr.

1 forret + 1 hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + 1 dessert

*[vær opmærksom på tillæg på enkelte retter]***FORRETTER****Porrebisque**Spinat, croutoner & grillet porre
*Jomfrubumme i suppen? + 25 kr.***Kalvetatar**

Pimento-emulsion, persillechips & syltede løg

1/2 stegt hummer

Grillet citron & estragonmayo + 75 kr.

Cæsarsalat

Romainesalat, parmesan & croutoner

Røget laks

Radiser, fynsk rygeost & dild

CharcuteriEt udvalg af europæiske pølser og skinker
med syltet, sødt & surt + 50 kr.**TILBEHØR**

Fritter med kryddersalt

Trøffelomør på dine fritter? + 15 kr.

Løgringe med havsalt & eddikepulver

Stegt ravioli med trøffel

Cæsarsalat med croutoner & parmesan

Grillet porre med timian & parmesan

Bønner à la française

Kartoffelpuré toppet med lufttørret bacon

Grøn salat med sennepsvinaigrette & saltede græskarkerner

*Ekstra tilbehør + 35 kr.***HOVEDRETTER****Striploin**

250g, Uruguay, kornfodret

Rib Eye

350g, Uruguay, kornfodret + 75 kr.

Cuvette

400g, Uruguay, kornfodret

Mørbrad

275g, Danmark, græsfodret + 75 kr.

Stegt pighvar

150g, pandestegt med rosmarin

1/1 Hummer

400g, pandestegt + 100 kr.

SAUCE*Til kødet:*

Bearnaise - serveres lun

Trøffelsauce - serveres varm

Steaksauce - serveres kold

Cremet pebersauce - serveres varm

Til fisken:

"Chumchum" chilimayo - serveres kold

Hollandaise - serveres lun

Sauce tartare - serveres kold

DESSERTER**Rabarberfromage**

Lakridsis & citronsne

Caramel SundaeKaramelis, hasselnødder
& små karamelperler**Broken****Chocolate Cake**Karamelliseret chokolade-
sauce & solbæris + 25 kr.**Sorbet**Spørg din tjener om
dagens udvalg**MÅ VI ANBEFALE LIDT VIN TIL MADEN?***Til forretten:***Verdejo/Viura - 300 kr.**

2015, Castilla y León, Spanien

Riesling - 600 kr.

2012, Alsace Grand Cru, Frankrig

*Til bøffen:***Palmento Costanzo - 475 kr.**

2013, Etna, Italien

Gevrey-Chambertin - 550 kr.

2011, Bourgogne, Frankrig