

DRINKS

Royal Lemonade	75
Absolut Vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær	
Cucumber G&T	85
Hendrick's gin - San Pellegrino tonic - Agurk	
Nordic Mule	95
Aquavit - Hyldeblomst - Ginger Beer - Lime - Agurk	
White Russian	95
Absolut Vodka - Kahlua - Mælk - Mynte	
Paloma	95
Calle 23 Tequila - Aperol - Sour - Grape	
Dark n' Stormy	100
Gosling's Black Seal Rom - Gosling's Ginger Beer - Lime	
Espresso Martini	100
Absolut Vodka - Kahlua - Espresso - Kakaolikør	

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	

HVIDVIN

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Riesling	85 / 350
2015 - Schloss Leiser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, 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	

RØDVIN

Barbera d'Alba	75 / 300
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Multebær, skovbund, moderate tanniner	
Ribera del Duero	80 / 300
2012 - Contado de Haza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Pinot Noir	85 / 375
2013 - Scheid Wines 'Ranch 32', Monterey, Californien - USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Shiraz	425
2013 - Elderton 'Estate', Barossa - Australien	
Solbær, Marmelade, sød lakrids	

- FORRETTER / STARTERS -

STEAK TARTARE

Klassisk rørt tatar serveret med trøffelcreme, syltede bøgehatter og timianchips
Classic steak tartare served with truffle cream, pickled brown beech mushrooms and thyme crisps

HUMMERBISQUE / LOBSTER BISQUE

Cremeret hummerbisque serveret med æble, saltbagt selleri og kørvel
Rimmet kammusling kan tilkøbes for +25 kr.
Creamy lobster bisque served with apple, salt baked celery and chervil
Cured scallops can be added for +DKK 25

GRAVAD LAKS / CURED SALMON ROYAL

Gravad laks serveret med hoisinsauce, fennikel og dild
Cured salmon served with hoisin sauce, fennel and dill

- HOVEDRETTER / MAIN COURSES -

BŒUF / ROAST

Helstegt oksecuvette - man skærer selv // Hertil rødvinssauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
(stege medium)
Grilled beef cuvette - carved by you // Served with red wine sauce, warm crispy fries and a green salad
(grilled medium)

CONFIT DE CANARD

Confiteret andelår med trøffelmos, crudité af rødkål og hasselnødder samt rødvinssauce
Confit of duck leg // served with truffled mashed potatoes, crudité of red cabbage and hazelnuts and red wine sauce

RIB EYE STEAK +DKK 100

350g stegt rib eye af kornfodret, 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

POCHERET HELLEFLYNDER / POACHED HALIBUT +DKK 75

Serveres med spinatcreme, glaserede gulerødder og knuste kartofler
Poached halibut // served with spinach cream, glazed carrots and crushed potatoes

TOURNEDOS ROSSINI +DKK 150

250g stegt tournedos på smørstet croûton med trøffelsauce og stegt foie gras
250g pan seared tournedos on a butter fried croûton with truffle sauce and seared foie gras

-DESSERTER / DESSERTS-

PANNA COTTA

Panna cotta af hvid chokolade // serveret med kirsebær og sprøde ris
White chocolate panna cotta served with cherries and crispy rice

CHOCOLATE MOUSSE

Serveret med appelsinmarengs og karamelliserede nødder
Served with orange meringue and caramelized nuts

COUPE ROYAL

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

3 RETTER / 3 COURSES / 325,-

prisen inkluderer vand m/u brus ad libitum
still/sparkling water during dinner is included in the price

Vær opmærksom på at der på enkelte retter kan forekomme pristillæg
Please note, that some courses come with a surcharge

WINE MENUS

- THE GOOD -

1 glass of white wine
1 glass of red wine
1 glass of desert wine
Coffee or tea

DKK 250,-

- THE BETTER -

1 glass of cava
1 glass of white wine
1 glass of red wine
1 glass of desert wine
Coffee or tea

DKK 350,-

- THE BEST -

1 glass of Champagne, Grand Cru
1 glass of white wine
2 glasses of red wine
1 glass of desert wine
Coffee or tea

DKK 450,-

-SIDE ORDERS-

Onion Rings With Chili Mayo	30
Pommes Frites With Truffle	45
Pommes Frites	35
Crushed Potatoes	40
Mashed Potatoes With Truffle	40
Green Salad With Vinaigrette	25
Caesar Salad With Croûtons	35
Sauce Béarnaise	25
Red Wine Sauce	25

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

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