

BISTRO ROYAL

CAFÉ - RESTAURANT - BAR

KLASSISK MENU

SNACKS

ØSTERS & CAVIAR

Serveres med finger-lime, mandelolie & peberrodsketchup
(Allergener: Soya, bløddyr)

FORRET

“LOBSTER ROYALE”

1/2 hummer serveret med Måitre d'Hôtel-smør
(Allergener: Krebsdyr, laktose)

MELLEMRET

HELLEFLYNDER

Bagt helleflynder med julienne af porre, gulerod & selleri
Serveret med skummende muslingesauce med caviar, orredrogn & urter
(Allergener: Fisk, selleri, bløddyr, alkohol)

HOVEDRET

TOURNEDOS

Tournedos af dansk oksemørbrad serveret med glaserede skalotteløg, pommes anna
med salvie samt sauce bordelaise med roget marv & friskrevet sort trøffel
(Allergener: Alkohol)

DESSERT

TARTE AU CITRON

Tærte med lemoncurd, vaniljeis & brændt, italiensk marengs
(Allergener: Gluten, æg)

850 kr.

TILKØB

3 SLAGS OSTE FRA ARLA UNIKA

Serveres med hybenkompot, oliven & knækbrød
(Allergener: Gluten, laktose)

100 kr.

CLASSIQUE VINMENU

Pelusas Sauvignon Blanc 2020
Pinot Grigio 2020
The Applicant Cabernet Sauvignon 2020
Château Cantegril Sauternes 2014

250 kr.

ROYAL VINMENU

Joseph Mellot Sancerre 2018
La Chablisienne Chablis 2017
Luigi Righetti Amarone 2016
Château Cantegril Sauternes 2014

400 kr.