

# BISTRO ROYAL

CAFÉ - RESTAURANT - BAR

## KLASSISK MENU



### SNACKS

#### OSTERS & CAVIAR

*Serveres med finger-lime, mandelolie & peberrodsketchup*

### FORRET

#### “LOBSTER ROYALE”

*1/2 hummer serveret med Maître d'Hôtel-smør*

### MELLEMRET

#### HELLEFLYNDER

*Bagt helleflynder med julienne af porre, gulerod & selleri  
Serveret med skummende muslingsauce med caviar, orredrogn & urter*

### HOVEDRET

#### TOURNEDOS

*Tournedos af dansk oksemørbrad serveret med glaserede skalotteløg, pommes anna  
med salvie samt sauce bordelaise med roget marv & friskrevet sort trøffel*

### DESSERT

#### TARTE AU CITRON

*Tærte med lemoncurd, vaniljeis & brændt, italiensk marengs*

850 kr.

### TILKØB

#### 3 SLAGS OSTE FRA ARLA UNIKA

*Serveres med hybenkompot, oliven & knækbrød*

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.

# BISTRO ROYAL

CAFÉ - RESTAURANT - BAR

## VEGETARISK MENU

---

### SNACKS

#### ENDIVE

*Julesalat med rygeostcreme*

#### "TATAR"

*Confiteret tomat med peberrod, mandelolie & ristede mandler*

#### TEMPURA

*Broccoli i tempura med trøffelcreme*

### FORRET

#### CARPACCIO

*Tynde skiver rødbede med pomelo, sprøde boghvedekerner & reduceret balsamico*

### MELLEMRET

#### GRILLET SALAT

*Hjertesalat grillet med valnøddevinaigrette, parmesan, artiskok & friskrevet sort trøffel*

### HOVEDRET

#### SELLERI STEAK

*Saltbagt selleri serveret med glaserede skalotteløg, pommes anna med salvie, morkler samt sauce på blå æble, soya & peber*

### DESSERT

#### TARTE AU CITRON

*Tærte med lemoncurd, vaniljeis & brændt, italiensk marengs*

650 kr.

### TILKØB

#### 3 SLAGS OSTE FRA ARLA UNIKA

*Serveres med hybenkompot, oliven & knæbrød*

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.