**Menu**



**\***

**Entrées**

**Oeufs de lump, oignon rouge, aneth, crème fraîche et pain grillé**

*Stenbiderrogn, rødløg, dild, crème fraïche og toast*

Lumpfish roe, red onion, dill, créme fraîche and toast

**100,-**

**\***

**Carpaccio de betteraves rouges, fromage de chévre frais, noix & persil**

*Rødbede carpaccio, frisk gedeost, valnød og persille*

Beetroot carpaccio, fresh goat cheese, walnuts & parsley

**(veg) 75,-**

**\***

**Terrine de foie gras de pintade, porto réduit & herbes**

*Foie gras terrine med perlehøne – reduceret portvin og krydderurter*

Foie gras terrine w. guineafowl, reduced port & herbs

**100,-**

\*

**Plats Principaux**

**Moules marinières**

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og persille*

White wine stemaed blue mussels, cream & parsley

**150** (+ frites **50,-)**

**Steak frites – Entrecôte avec frites, mayonnaise et salade verte**

*Steak Frites – Rib-eye steak med pommes frites, mayo, grøn salat & sauce*

Rib-eye steak with fries, mayo, green salad & sauce

**250,-**

**Risotto au céleri blanc, cresson, parmesan & ciboulette**

*Selleri risotto, brøndkarse, parmesan og purløg*

*Celeriac-risotto, cress, parmesan & chives*

**175,-**

**Lotte braisée avec choux romanesco, citron mariné, câpres & beurre noisette**

*Braisseret havtaske med romanesco, syltet citron, kapers og brunet smør*

Braised monkfish w. romanesco, pickled lemon, capers & browned butter

**225,-**

**Agneau danois avec purée de pommes de terre, carotte, radis, herbes & sauce**

*Dansk lam med kartoffel puré, gulerod, radisse, urter & sauce*

Danish lamb w. Potato purée, carrots, radishes, herbs & sauce

**225,-**

**Fromage**

**Et udvalg af franske oste**

*Sélection de fromages français*

A selection of french cheeses

**100,-**

\*

**Desserts**

**Orange sanguine, massepain & creme chantilly**

*Blodappelsin, mazarin, estragon og flødeskum*

Blood orange, marzipan, tarragon & whipped cream

**65,**-

**Mousse au chocolat, chocolat blanc caramélisé et glace au lait entier**

*Chokolademousse med karamelliseret hvidchokolade og sødmælks-is*

Chocolate mousse with caramelized white chocolate & whole milk ice cream

**65,-**

**\***

*Menu degustation (tasting) (4 retter)* ***350,-***

**Menu déjeuner 12 – 15**

Omelette aux fines herbes **75,-**

Salade Chévre Chaud **75,-**

Moules Mariniéres **150,-**

Moules Frites **200,-**

Steak Frites m. salat **225,-**

Franske Oste **100,-**

**Bobler**

**\***

NV Crémant de Loire, Domaine Baumard, Loire **60,-/350,-**

NV Vielles Vignes Grand Cru, Blancs de Noirs, André Roger, Aÿ Champagne **700,-**

NV Vielles Vignes Rosé Grand Cru, pinot noir, André Roger, Aÿ Champagne **700,-**

2012 Rosé De Saignée, Premier Cru, Roger Brun, Aÿ, Champagne **650,-/1300,-**

NV Excellence, Gosset, Aÿ, Champagne, **700,-**

NV Cuvée di Mangan, Florence Duchêne, Cumières, Champagne, **600,-**

NV Les Cuteries, La Villesenières, Boursault, Champagne **600,-**

2006 Blanc de Blancs, Grand Cru, Duval Leroy, Vertus, Champagne, **700,-**

2014 Frisante, barbera-bonarda, La Stoppa, Trebbiolo, Emila-Romagna, Italien **400,-**

**Cider**

**\***

NV Cidrerie du leguer, Cédric Le Bloas, Lannion, Bretagne **150,-**

**Rosé**

**\***

2015 Les Petit Jamelles, syrah, Languedoc **50,-/250,-**

2016 Pinot Noir, Fernand Engel, Alsace **350,-**



2016 Sancerre, Vincent Delaporte, Loire **400,-**

**Hvidvin**

**\***

2014 Sancerre, sauvignon blanc, Domaine Lucien Crochet, Loire **400,-**



2014 Cuvée blanc D´oeuf, Chenin Blanc, Chateau de Passavant, Anjou **250,-**

2015 Muscadet Sevre ét Maine sur lie, Muscadet, Julien Braud, Loire **300,-**



2016 Blanc d´Alsace, pinot blanc, Jossmeyer, Alsace **50,-/250,-**

2015 Riesling, Fernand Engel, Alsace **60,-/300,-**

2012 Hengst, Grand Cru, Riesling, Jossmeyer, Alsace **700,-**

2016 Le Bosguet, sauvignon blanc, Castel Nau, Languedoc **50,-/250,-**

2015 Bourgogne Blanc, chardonnay, Seignurie des Posange, Bourgogne **60,-/300,-**

2014 La Roche-Vineuse, chardonnay, Syvaine & Alain Normand, Mâcon, Bourgogne **400,-**

2015 ”Vaillons” 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis, Bourgogne **450,-**

2013 Montagne la Folie, chardonnay, Rully, Bourgogne **500,-**

2014 Les Frionnes,1.er Cru, chardonnay, Vincent Prunier, Saint- Aubin, Bourgogne **600,-**

2011 Puligny-Montrachet, chardonnay, Amoit-Servelle, Bourgogne **700,-**

2014 EKAM, riesling & albarino, Castell Déncus, Spanien **300,-**



 2013 Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig **300,-**

2015 Muros Antigos, alvarinho, Anselmo Mendes, Portugal **250,-**

2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland **350,-**

2015 Riesling, Weingut Gunderloch, Rheinhessen, Tyskland **350,-**

NV Vihno do porto, forskelige druer fra Douro, Ferreira, Portugal **400,-**

**Rødvin**

**\***

2016, Pinot Noir, pinot noir, J. De Villebois, Loire **300,-**

2014 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Bourgogne **70,-/350,-**

2014 Moulin à Vent, gamay, Cháteau du Moulin à Vent, Beaujolais **400,-**

2013 Clos de la Mousse, pinot noir, Bouchard Père & Fils, Baune, Bourgogne **550,-**

2011 Les Carrières, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Ladoix, Bourgogne **600,-**

2011 Derière Chez Edouard 1.er cru, pinot noir, Hubert Lamy, Saint Aubin, Bourgogne **700,-**

2008 Les Carelles 1er Cru, pinot noir, Jean Marc Bouley, Volnay, Bourgogne **800,-**

2014 La Cave du Gigondas, grenache-mourvèdre-syrah, Terrissimo, Beaumes de Venise, Rhône **400,-**

2014 Le Pavillon des Courtisanes, grenache-mourvèdre-syrah, Jean Luc Colombo, Cairanne, Rhône **350,-**



2015 Crozes Hermitage, Yann Chave, Rhône **500,-**

2012 Terasse du Diablo, grenache-syrah-cinsault**-**mourvèdre, Palliéres, Gigondas, Rhône **600,-**

2014 Télégramme, grenache-syrah**-**mourvèdre-cinsault,Domaine du Vieux Télégraphe, Château Neuf-Du-Pape, Rhône **700,-**

2013 Amèthyste, syrah, Vignobles Levet, Côte Rotie, Rhône **800,-**

2015, Cote de Brouilly, gamay, Domaine Blain, Beaujolais **300,**-

2014 Les Murries, pinot noir, Castel Nau, Languedoc **50,- /250,-**

2016 Les Grand Chemin Vielles Vignes, carignan, Languedoc, **50,-/250,-**

**Rødvin**

**\***

2014 Les Aspres, syrah, Pierre Cros, Languedoc, **500**

2014 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Château Peuch-Haut, Languedoc **500**

2014 Yann Pineau, syrah-grenache-mourvèdre, Château De Lescarelle, Provence **250**

2004 Listrac-Medoc, merlot, Château Moulin de Laborde, Bordeaux **100/500**

2010 Grand Poujeaux, merlot-carbernet sauvignon-petit verdot, Château Branas, Moulis, Bordeaux **700**

2013 Negroamaro, Tor del Colle, Brindisi, Italien **50/250**

2015 Fatttoria le Maestrelle, sangiovese - merlot - syrah, Santa Cristina, Antinori, Toscana, Italien **300**

2014 Barbera d´Alba, Luigi Voghera, Alba, Piemonte, Italien **300**

2011 Teroldego, Marion, Veneto, Italien **500**

2010 Amarone, Marion, Veneto, Italien **700**

2011 Vihno do Porto, 30 forskelige lokale druer, Quinto do Crasto, Portugal **400**

2014 Quinta de Saes, touriga nacional-jean-tinta roriz, Dao, Portugal **250**

2013 Gavilán, tempranillo, Bodegas Hnos, Perez Pascuas, Ribera del duero, Spanien **300**

2014 Vinas de Gain, tempranillo, Bodegas y vinedos Artadi, Rioja, Spanien **450**

2011 Nordlund, Rondo-leon millet-castel-regent, Dansk vincenter, Avedøre, Danmark **350**

**Kaffe**

**\***

Espresso **18,-** ekstra shot **5,-**

Noisette **25,-**

Cafe au lait **25,-**

Stempelkande **35,-/75,-**

The **25,-/60,-**

**Avec**

\*

Pastis, Henri Bardouin, **50,-**



Calvados, Le Morton, 8 år **75,-**

Rom, Diplomático, **75,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, **75,-**

Whisky, Talisker, 10 år, **75,-**

Marc de Bourgogne, Marc de lÁdoration, **50,-**

Chartreuse, (55%), **50,-**

Poire Williams, G. E. Massenez, **50,-**

Cointreau **50,-**

Baileys Irish Cream **50,-**



**Drinks**

\*

Aperol Spritz, Aperol, Appelsin, Crémant de loire, **75,-**

Gin Tonic, Gerenium gin, Citron, tonicvand, **75,-**

Dark ’n’ Stormy, Diplomatico rum, Gingerbeer, Lime, **75,-**

Bloody Mary, Stolichnaya vodka, Citron, Tomat og grøntsagsjuice **75,-**

Kir Royal, Crémant de Loire, Crème de Cassis, **75,-**

**Snacks**

**\***

Oliven **30,-**

Saltede mandler **30,-**

Selleri chips **30,-**

Alle tre **55,-**

**Øl**

**\***

1664 Kronenbourg, Pilsner 5 %, 33cl, **35**

Ale nr. 16, Refsvindinge, 5,7%, **35**

IPALOT, Kihoskh, 6,3%, **40**

Trappístes Rochefort, Bière 6, 7,5 %, 33cl, **50**

Westmalle, Dubbel, 7%, 33cl, **50**

Westmalle, Tripel, 9,5 %, 33cl **50**



**Vand**

**\***

Juice, glas, **25**

Orangina, 25 cl, **25**

Coca cola, 25 cl, **25**

Fevertree Gingerbeer, 20 cl, **25**

Evian, uden bobler, 750ml, **30**

Badoit, naturligt indhold af bobler, 750ml, **30**

