

Snacks

Oliven/Olives **35,-**
Saltede mandler / Salted almonds **35,-**

Entrées (Starters)

Calamar, poivron rouge & herbes
Stegt blæksprutte, rød peberfrugt & krydderurter
Seared squid w. red bell peppers & herbs
125,-

Soupe Vichyssoise
Kartoffel/Porre Suppe
Potato & leak soup (Veg) **85,-**

Lentilles, carottes, oignons perlés, bacon & parmesan
Belugalinser med gulerod, perleløg, bacon & parmesan
Beluga lentils w. carrot, pearl onions, bacon & parmesan cheese **100,-**

Je t'aime

Plats Principaux (Mains)

Moules marinières
Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & persille
Blue mussels w. cream and parsley **150,-**

Entrecôte, herbes & sauce
Rib Eye steak, urter og sauce
Rib Eye steak, herbs & sauce **250,-**

Portobello gratiné, brie, chou frisé & citron
Gratineret portobello m. brie, stegt grønkål & citron
Baked portobello w. brie, fried kale & lemon **(Veg) 175,-**

Flétan, épinards, chili & ail
Bagt helleflynder m. sauteret spinat, chili hvidløg
Baked halibut w. sauteed spinach, chili & garlic **225,-**

Cerf, persil, gelée d'estragon & sauce
Kronvildt m. persillerod, estragon gele & sauce
Red deer w. root parsley, tarragon gel & sauce **225,-**

Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries **50,-**
Salat med krydderurter & vinaigrette **40,-**
Brocolis au beurre **50,-**
Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**

Desserts et Fromage

Sélection de fromages
Et udvalg af oste
A selection of cheeses **100,-**

Glace noix de coco, purée de pomme & gingembre
Kokosis m. æblepure og ingefær
Coconut ice cream w. apple purée & ginger **65,-**

Fondant au chocolat, ananas braisé, safran & café
Chokolade Fondant
Braiseret ananas, safran og kaffe
Chocolate fondant cake w. pineapple, saffron & coffee **65,-**

Menu dégustation
Tasting menu
4 retter, 4 courses, 4 services
Ask your waiter / Demandez à votre serveur/se **350,-**
Menu vin/Winemenu 200,-

Le lundi - Mondays - Mandage
Moules Frites 125,-