**Snacks**

Oliven/Olives **35,-**

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

**Entrées (Starters)**

**Oeuf de lump, topinamburs, aneth & citron**

*Stenbiderrogn, jordskokker, dild og citron*

Lumpfish roe, jerusalem artichoke, dill & lemon **100,-**

**Chou kale aux noisettes & fromage danois ”vieux cru”**

*Grønkål med hasselnødder & Arla Unica ”gammel knas” ost*

Green kale with hazelnuts & danish cheese ”old crisp” (Veg) **85,-**

**Tatare de boeuf, à l’ail & truffe d’hiver**

*Oksetatar med hvidløg & vinter trøffel*

Tartare of beef with garlic &

Winter truffles **125,-**

****

**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,-**

**Broccolini à la pistache, fèves, basilic & parmesan**

*Broccoli asparges, pistacie, hestebønnepuré basilikum & parmesan*

Broccolini, pistacio, fava beans, basil & parmesan

 **(Veg)175,-**

**Turbot, chou fleur, estragon & sauce écume de bisque de homard**

*Pighvar med blomkål, estragon og skummende hummer bisque*

Turbot, cauliflower, tarragon & frothy sauce with lobster bisque **250,-**

**Cerf au persil tubéreux, gelée d´estragon & sauce**

*Råbuk m. persillerod, estragon gele & sauce*

Roe deer w. root parsley, tarragon gel & sauce **225,-**

**Accompagnements (Sides)**

Pommes frites/Fries **50,-**

Salat med krydderurter & vinaigrette **40,-**

Salade de champignons/mushroom salad **50,-**

Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**

**Desserts et Fromage**

**Sélection de fromages**

*Et udvalg af oste*

A selection of cheeses

**100,-**

**Glace à la rhubarbe, menthe & caramel**

*Rabarber sorbet med mynte og karamel*

Rhubarb sorbet, mint and caramel

 **65,-**

**Orange sanguine, meringue & chantilly**

*Blodappelsin, marengs & chantilly*

Blood orange, meringue and chantilly

**65,-**

***Menu dégustation***

*Tasting menu*

*4 retter, 4 courses, 4 services*

*Ask your waiter / Demandez á votre serveur/se* ***350,-***

***Menu vin/Winemenu 200,-***

***Le lundi - Mondays - Mandage***

***Moules Frites 125,-***