

## Snacks

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

## Entrées (Starters)

**Crevettes, asperges blanches, aneth & citron**  
*Fjordrejer, hvide asparges, dild & citron*  
Shrimps, white asparagus, dill & lemon  
**125,-**

**Asperges vertes grillées, citron vert, cresson & fromage danois « cru »**  
*Grillede grønne asparges, brøndkarse, citron og Arla unica "Cru" ost*  
Grilled green asparagus, lime, cress & danish cheese "Cru" (Veg) **85,-**

**Foie gras à la poêle et réduction de cidre**  
*Stegt foie gras med cider reduktion*  
Fried foie gras with cider reduction **115,-**

*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,-**

**Fleurs de courgettes poêlées, ratatouille & chèvre frais**  
*Stegte squashblomster med ratatouilles & frisk gedeost*  
Fried zucchini flowers, ratatouilles & fresh goat cheese  
(Veg) **175,-**

**Flétan, légumes printaniers & beurre noisette**  
*Helleflynder med forårsgrønt og brunet smør*  
Flounder with spring greens and brown butter **250,-**

**Agneau danois, artichaut, truffes & sauce**  
*DK-Lam med artiskok, trøffel & sauce*  
Danish organic lamb with artichoke, truffles & sauce **250,-**

## Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries **50,-**  
Salat med krydderurter & vinaigrette **40,-**  
Salade de champignons/mushroom salad **40,-**  
Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**

## Desserts et Fromage

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

**Sablé Breton à la rhubarbe, menthe, caramel & crème fraîche**  
*Sablé Breton med rabarber, mynte og karamel og crème fraiche*  
Sablé Breton with rhubarb, mint, caramel & crème fraiche  
**65,-**

**Sorbet au thé au jasmin & copeaux de chocolat**  
*Jasmin sorbet med chokolade flager*  
Jasmine tee sorbet with chocolate flakes  
**65,-**

## Menu dégustation

*Tasting menu*  
4 retter, 4 courses, 4 services  
Ask your waiter / Demandez à votre serveur/se **350,-**  
**Menu vin/Winemenu 250,-**

**Le lundi - Mondays – Mandage**  
**Moules Frites 125,-**