

Snacks

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

Entrées (Starters)

Langoustine, asperges blanches, aneth & citron

Stegt jomfruhummer, hvide asperges, dild & citron

Norway lobster, white asparagus, dill & lemon 125,-

Asperges vertes grillées, citron vert, cresson & fromage danois « cru »

Grillede grønne asperges, brøndkarse, citron og Arla unica "Cru" ost

Grilled green asparagus, lime, cress & danish cheese "Cru" (Veg) 85,-

Tartare de Cerf au radis mariné & de lestragon

Tatar på rådyr med syltede radisser & estragon

Roedeer tartare with pickled radishes & tarragon 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 ratatouille & frisk gedeost

Fried zucchini flowers, ratatouille & fresh goat cheese

(Veg) 175,-

Flétan, légumes printaniers & beurre noisette

Helleflynder med forårsgrønt og brunet smør

Flounder with spring greens and brown butter 250,-

Caille farci au beurre & de la truffe, petit pois & sauce

Vagtel farceret med smør og trøffel, ærter & sauce

Quail stuffed with butter and truffles green peas & 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 fraise, menthe & crème fraîche

Sablé Breton med Jordbær, mynte og crème fraîche

Sablé Breton with strawberries, mint & crème fraîche

75,-

Sorbet au thé au jasmin & copeaux de chocolat

Jasmin sorbet med chokolade flager

Jasmine tea 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,-