

MENU

SNACKS

Gråand 45
Skiver af saltet og tørret gråand med ribs og frisé

Gougère 45
Vandbakkelse fyldt med cream af Thybo ost og Old Bastard skine fra Troldgaarden

Croustader 45
To stk. Krustader fyldt med cremefraiche Ørredrogn fra Vejle Ådal vendt i hyldeblomst.

Østers 55
Østers serveret med dagens garniture

Kaviar 350
30g. Baerii Kaviar fra Antonius serveret med purløg, creme fraiche og vafler



CHEF'S CHOICE

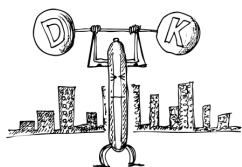
En sammensat menu med udvalgte retter fra køkkenet, skabt med udgangspunkt i sæsonens danske råvarer og vores fortolkning af det klassiske franske brasserie. Her handler det om balancen mellem det elegante og det umiddelbare – præcist håndværk, generøse smage og en afslappet stemning omkring bordet. Menuen skifter fra dag til dag alt efter sæson, råvarer og køkkenets inspiration.

3 Retter 435

5 Retter 599

DEN FULDE OPLEVELSE 1400
3 snacks, 5 retter, ost og petit fours
Serveret med champagne og sommelierens vinmenu

A LA CARTE



Lokale Råvarer

Entré

"Escargots à la bourguignonne"

125

En dansk fortolkning på den franske klassiker.
Danske konksnegle fra havet, gratineret med luftig hvidløgs-smør, croutoner og masser af urter.

Kammusling

175

Rimet kammusling med friske ærter, ærteolie. Broken gel på brændt citron, Toppet med friske urter og Baerii Kaviar fra Antonius.

Bouillabaisse

165

Fiskesuppe lavet på muslinger, hummer og dagens fisk, tilsmagt med Pernod og safran. Serveret med grillet surdejsbrød og rouille.

Cream Ninon

145

Kold ærtesuppe tilsmagt med langpeber, toppet med Cremant d'Alsace og flødeskum.

HOVEDRETTER

Krogmodnet 'Øf

295

Steak af økologisk gris med spæde grøntsager, spinat, pommes pailles og sauce choron

Poisson du jour

255

Dagens fisk stegt på crouton. Serveret med friske hindbær, confiterede porrer og beurre blanc.

Poulet

225

Økologisk kylling fra Varde Ådal. Dertil kejserhatte fra Funga Farm, nye gulerødder og sauce jus med løvstikke

Blomkål

215

Variation af blomkål med cremet bønnepuré, røgede mandler, citron, brunet smør og trøffel.

DESSERT

Ostevogn

3 stk. - 165

Stort udvalg fra vores ostevogn af danske og europæiske oste, serveret med 2 slags kompot, knækbrød og rugbrød

+45 pr. ekstra stykke

Alle ostene på vognen - 295

Danske Jordbær

105

Jordbær med kefirfløde, krystalliseret hvid chokolade og sorbet på jordbær og hybenrose.

Crème Brûlée

95

Lavet på tonka-bønner, serveret med bær marineret i cointreau

Petit fours

pr. stk. 35

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk

