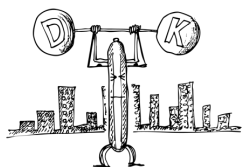


A LA CARTE



Lokale Råvarer

BUSINESS LUNCH

To retter + en fyldestgørende side

350

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

Krogmodnet 'Øf med sauce Choron og pommes pailles

FORRETTER

"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

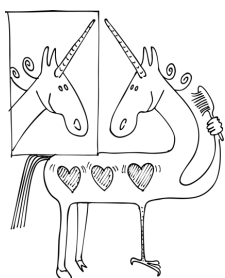
165

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

Crème Ninon

145

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



Dyrevelfødt

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.

Blomkål

215

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

DESSERT

Europæiske oste

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

Danske Jordbær

105

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

Crème Brûlée

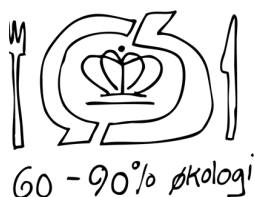
95

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

Petit fours

pr. stk. 35

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk



60 - 90% økologi