

MENU

SNACKS

Tapioka 45
Sprød tapiokachips med urtemayo og løgpulver.

Gougère 45
Vandbakkelse fyldt med creme af Thybo ost og Old Bastard Skinke fra Troldgaarden.

Croquette 45
Croquette af confiteret andelår med brombær glace.

Østers 55
Østers serveret med dagens garniture (spørg tjener).

Caviar 350
30g. Baerii Caviar 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.

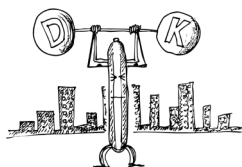
Menuen skifter fra dag til dag alt efter sæson, råvarer og køkkenets inspiration.

3 RETTER 450

5 RETTER 599

DEN FULDE OPLEVELSE 1.400
3 snacks, 5 retter, ostevogn & petit fours
Serveret med champagne og sommelierens vinparring

A LA CARTE



Lokale Råvarer

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.

Vol-au-vent

165

Sprød butterdej fyldt med frikassé bestående af svampe fra fungafarm, variation af grillet kål.

Creme Ninon

145

Kold ærtesuppe tilsmagt med langpeber, toppet med mousserende vin og flødeskum.

Sephia

145

Tiarmet blæksprutte skåret som fettuccine, serveret i cremet sauce med vadouvan og syltede grønne jordbær.

HOVEDRETTER

Côte de Øf (minimum 2 kuverter)

per person 395

Modnet sortbroget gris fra Troldegaarden, stegt på ben.

Serveret med sprødsteget kartofler, grøn salat og sauce choron.

Poisson du jour

255

Dagens fisk stegt på crouton. Serveret med syltede ribs, confiterede porrer og Hybenrose beurre blanc.

Dådyr

275

Stegt dådyr fra Dyrehaven i Klampenborg (udskæringen varierer) med syltede kantareller, brombær og enebærsaube.

Otto

215

Otto lavet på solsikke og byg med syltede grøntsager, ramløgskapers, purløgssolie og Lihmskov.

DESSERT

Ostevogn

3 stk. - 135

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

+45 pr. ekstra stykke

Alle ostene på vognen - 295

Blåbær

115

Syltede svenske blåbær med hvid chokolade og lakridsganache

Crème Brûlée

95

Lavet på tonka bønner, serveret med jordbær/rose sorbet.

Petit fours

pr. stk. 35

Dagens udvalg af fyldte chokolade og hjemmelavet bagværk

