

MENUKORT

FROKOST - LUNCH

11:30 – 16:00

SNACKS

SALTEDE MANDLER - SALTED ALMONDS

55

SALTEDE VALNØDDER - SALTED WALNUTS

55

SPRØD KYLLING - CRISPY CHICKEN

EDDIKE SALT, TRØFFELMAYO & KRYDDERURTE STØV

65

ØSTERS NATURAL 3 STK - OYSTERS NATURAL 3 UNITS

MIGNONETTE SAUCE, TABASCO, CITRON

165

HOUSE SELECTED CAVIAR 10GR

CRÈME FRAICHE, SKALOTTELØG & SPINAT VAFFEL

280

SMØRREBRØD - OPEN FACE SANDWICH

PORTVINS MARINERET CHRISTIANS Ø PIGENS SILD

CREME FRAICHE, LØG & DILD

125

FRITERET RØDSPÆTTE - FRIED PLAICE

HOLLANDAISE, FENNIKEL CRUDITE & MARINERET REJER

140

RULLEPØLSE - ROLLED SAUSAGE

SKY, RØDLØG & KARSE

115

HØNSESALAT - CHICKEN SALAD *

SYLTEDE HVIDE ASPARGES, BACON CRUMBLE & FRITERET LØG

125

SVAMPE A LA CREME - MUSHROOMS A LA CREME

SVAMPE, FLØDE OG COGNAC

130

FROKOST - LUNCH

11:30 – 16:00

SALAT MED GEDEOST - SALAD WITH GOAT CHEESE

SALTEDE VALNØDDER, BEDER & VINAIGRETTE

195

SALAT MED KYLLING - SALAD WITH CHICKEN *

GRAN OST, TØRRET TOMATER, BACON & GRILLET PEBERFRUGTS DRESSING

195

TATAR - BEEF TATAR

RÅ ÆGGEBLOMME, AIOLI & POMMES FRITES

200

MOULES FRITES

HVIDVIN, FLØDE & POMMES FRITER

195

BURGER

BACON, CHEDDAR & POMMES FRITES

200

VEGETAR BURGER - VEGETARIAN BURGER

SVAMPEBØF, CHEDDAR & POMMES FRITES

200

SØDT & OST - SWEET & CHEESE

OSTE - CHEESE

3 SLAGS OST SERVERES MED KOMPOT & SPRØDT BRØD

120

PÆRE - PEAR

HYLDEBÆR, HAVRE CRUMBLE & HASSELNØDDEIS

110

PANNACOTTA

KOKOS, CHOKOLADE & BROMBÆR

110

DAGENS KAGE - CAKE OF THE DAY

85

PETIT FOURS

65

BØRN U. 12 ÅR - CHILDREN'S MENU

FISKEFILET - FRIED PLAICE

AGURK, POMMES FRITES & REMOULADE

120

BURGER

CHEDDAR, AGURK & POMMES FRITES

155

BOLOGNESE

PASTA, KETCHUP & OST

120

IS DESSERT - ICE CREAM DESSERT

VORES 3 SLAGS IS

70

AFTEN - DINNER

SNACKS

SALTEDE MANDLER - SALTED ALMONDS

55

SALTEDE VALNØDDER - SALTED WALNUTS

55

SPRØD KYLLING - CRISPY CHICKEN

EDDIKE SALT, TRØFFELMAYO & KRYDDERURTE STØV

65

ØSTERS NATURAL 3 STK - OYSTERS NATURAL 3 UNIT

MIGNONETTE SAUCE, TABASCO, CITRON

165

HOUSE SELECTED CAVIAR 10GR

CRÈME FRAICHE, SKALOTTELØG & SPINAT VAFFEL

280

A LA CARTE

17:30 – 22:00

FORRETTER - STARTERS

ØRRED FRA ÅDAL - TROUT FROM ÅDAL
BLANQUETTE SAUCE, MACADAMIA & CITRUS
195

RISOTTO

MOUSSERENDE VIN, TRØFFEL & FOND AF STEGT KYLLING
195

KARLJOHAN - PORCINI

TRØFFEL, OLIVEN OLIE & PARMESAN SAUCE
195

HOVEDRETTER - MAINS

VAGTEL - QUAIL

JORDSKOK, BROMBÆR & SAUCE MASTERSTOCK
295

SKÆRISING MEUNIÈRE - WITCH FISH MEUNIÈRE

BEURRE NOISETTE, KRYDDERURTER & CITRON
295

BRAISERET OKSE - BRAISED BEEF

PASTINAK, GRØNKÅL & OKSE GLACE
295

SØDT & OST - SWEET & CHEESE

OSTE - CHEESE

3 SLAGS OSTE SERVERES MED KOMPOT & SPRØDT BRØD
120

PÆRE - PEAR

HYLDEBÆR, HAVRE CRUMBLE & HASSELNØDDEIS
110

PANNACOTTA

KOKOS, CHOKOLADE & BROMBÆR
110

PETIT FOURS

65

KLASSIKERE - CLASSICS

16:00 – 22:00

SALAT MED GEDEOST - SALAD WITH GOAT CHEESE

SALTEDE VALNØDDER, RØDBEDER & VINAIGRETTE

195

SALAT MED KYLLING - SALAD WITH CHICKEN

GRAN OST, TØRRET TOMATER & GRILLET PEBERFRUGT DRESSING

195

BURGER

CHEDDAR & BACON & POMMES FRITES

200

VEGETAR BURGER - VEGETARIAN BURGER

SVAMPE BØF, CHEDDAR & POMMES FRITES

200

TATAR - BEEF TATAR

RÅ ÆGGEBLOMME, AIOLI & POMMES FRITES

200

BØRN U. 12 ÅR - CHILDREN'S MENU

FISKEFILET - FRIED PLAICE

AGURK, POMMES FRITES & REMOULADE

120

BURGER

CHEDDAR, AGURK & POMMES FRITES

155

BOLOGNESE

PASTA, KETCHUP & OST

120

IS DESSERT - ICE CREAM DESSERT

VORES 3 SLAGS IS

70

MENU

17:30 – 22:00

3 RETTER - 3 COURSE

ØRRED FRA ÅDAL - TROUT FROM ÅDAL
BLANQUETTE SAUCE, MACADAMIA & CITRUS

BRAISERET OKSE - BRAISED BEEF
PASTINAK, GRØNKÅL & OKSE GLACE

PÆRE - PEAR
HYLDEBÆR, HAVRE CRUMBLE & HASSELNØDDEIS

5 RETTER - 5 COURSE

ØRRED FRA ÅDAL - TROUT FROM ÅDAL
BLANQUETTE SAUCE, MACADAMIA & CITRUS

RISOTTO
MOUSSERENDE VIN, TRØFFEL & FOND AF STEGT KYLLING

BRAISERET OKSE - BRAISED BEEF
PASTINAK, GRØNKÅL & OKSE GLACE

PRE DESSERT ELLER OSTE - PRE DESSERT OR CHEESE

PÆRE - PEAR
HYLDEBÆR, HAVRE CRUMBLE & HASSELNØDDEIS

VINMENU

2022 L'OREE DU SABIA, À L'ORÉE, BLANC, LOIRE, FRANKRIG

2022 DI LEONARDO VINEYARDS, FATHER'S EYES, FRIULI, ITALIEN

2017 SYMINGTON ESTATE, QUINTA DO ATAIDE, DOURO, PORTUGAL

NV DOMAINE DE LA BORDE, MACVIN BLANC DU JURA, FRANKRIG

2022 SCHMITT SÖHNE, RIESLING AUSLESE, MOSEL, TYSKLAND

2022 CHÂTEAU LAFON, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANKRIG

3 RETTERS MENU - 495,-

VINMENU 3 VINE - 445,-

5 RETTERS MENU - 695,-

VINMENU 5 VINE - 645,-

ALL INCLUSIVE - 1650,- (SKAL BESTILLES AF HELE BORDET)

INKLUDERER VELKOMST - SNACKS - 5 RETTERS MENU - VINMENU - VAND - KAFFE & PETIT FOURS