

Menukort

Frokost - Lunch

11:30 – 16:00

Snacks

Saltede mandler eller valnødder - Salted almonds or walnuts

55

Sprød kylling - Crispy chicken

Eddikesalt, trøffelmayo & krydderurtestøv

65

Oscietra Gold Caviar 10g

Crème fraîche, skallotteløg & spinatvaffel

280

Smørrebrød - Open faced sandwich

Friteret rødspætte - Fried plaice

Hollandaise, fennikel crudite & marinerede rejer

145

Hønsesalat - Chicken salad

Syltede sennepskorn, bacon crumble & friterede løg

130

Salater - Salad

Forårssalater - Fresh Lobster Salad

Hummer, citrus & grønne asparges

225

Hjertesalat - Heart Salad & Scallops

Kammusling & søde ærter

225

Frokost - Lunch

11.30-16.00

Tatar - Beef Tatar

Rå æggeblomme, aioli & pommes frites

225

Moules Frites

Hvidvin, fløde & pommes frites

195

Burger

Bacon, cheddar, løg marmelade & pommes frites

200

Vegetar Burger

Svampebøf, cheddar & pommes frites

200

Sødt & Ost - Sweet & Cheese

Den hvide dame - White Cheese & Truffle

Havgus, trøffel & Rugkiks

255

Udvalg af oste - Cheese

4 slags oste, serveres med kompot og sprødt brød

140

Crème Brûlée

Karameliserede mandler & dagens is

110

Æblekage - Danish apple cake

Sprøde makroner & fløde fra Dedelgaard

125

Brunsviger

55

Petit Fours

65

Aften - Dinner

17:30 – 22:00

Snacks

Saltede mandler eller valnødder - Salted almonds or walnuts

55

Sprød kylling - Crispy chicken

Eddikesalt, trøffelmayo & krydderurtestøv

65

Oscietra Gold Caviar 10g

Crème fraîche, skallotteløg & spinatvaffel

280

Klassikere - Classics

16:00 – 22:00

Forårssalater - Fresh Lobster Salad

Hummer, citrus & grønne asparges

225

Hjertesalat - Heart Salad & Scallops

Kammusling & søde ærter

225

Moules Frites

Hvidvin, fløde & pommes frites

195

Burger

Bacon, cheddar, løg marmelade & pommes frites

200

Vegetar Burger

Svampebøf, cheddar & pommes frites

200

Crème Brûlée

Karameliserede mandler & dagens is

110

Petit Fours

65

Menu

17:30 – 22:00

Snack:

Sprød “krustade” med agurk, æble & rogn - Crisp croustades & roe
Brød & smør - Bread & Butter

Forretter - Starters

Asparges med kammusling & brunet smør vinaigrette - Asparagus & scallop
255,-

2020 Gelber Muskateller, Weingut Gerhard Wohlmuth, Steiermark, Østrig

Helleflynder med hvidvinssauce & urte crouton - Halibut & white wine sauce
255,-

2023 Macon, Aux Scelles, Domaine Marcel Couturier, Bourgogne, Frankrig

Hovedretter - Main courses

Havtaske stegt på ben med morkel sky - Monkfish & morel sauce
245,- / 345,-

2021 L'Enjouée rouge, Domaine Ogereau, Loire, Frankrig

Kildegården okse med løg, løg & løg - Kildegården ox & onion
365,-

2018 Le Haut Medoc de Branaire Ducru, Bordeaux, Frankrig

Ost & Dessert - Cheese & Dessert

Den hvide dame, Havgus, trøffel & rugkiks - White cheese & truffle
255,-

2023 Arbois Blanc, Savagnin Ouillé, Domaine Rolet, Jura, Frankrig

Opus blanc-parfait, sorbet, rabarbersauce & marengs - White chocolate parfait & rhubarb
245,-

2022 Riesling Auslese, Weingut Thörle, Rheinhessen, Tyskland

Friske forårsgrøntsager til 3 retter & a la carte

Menu 3 retter 650,-

**Menu 6 retter 900,-
Serveres til hele bordet**

Vin menu 3 vine 495,-

Vin menu 6 vine 795