

ENTRÉES

ØSTERS *OYSTERS*

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 45

Josephine - 60

STOKKEBYE CAVIAR

Serveret med blinis, rødløg, creme fraiche og citron
Served with blinis, red onion, crème fraiche and lemon

Baerii 30 gram - 745

Imperial Royal 30 gram - 1050

SIDES

Fritter - *Fries* - 75

Salat - *Salad* - 65



FORRETTER *STARTERS*

Dampede limfjordsmuslinger
med krydderurter og hvidløgssmør (g) - 225
Steamed limfjord-mussels with herbs and garlic butter

Carpaccio
med citron, ristede pinjekerner,
rucola og parmesan (g) - 205
*Carpaccio with lemon, roasted pine nuts,
rucola and parmesan*

Krabbesalat
med purløg og brunet smør
serveret med brioche - 250
*Crab salad with chives and brown butter
served with brioche*

Grillet 1/2 hummer
med citron og mayo - 350
Grilled 1/2 Lobster with lemon and mayo

Jomfruhummer
med urtesmør og pernod - 275
Langoustine with herb butter and pernod



SUPPE *SOUP*

Fransk løgsuppe
serveret gratineret med croutoner - 215
French onion soup served gratinated with croutons

PLATS PRINCIPAUX

HOVEDRETTER *MAIN COURSES*

Helstegt rødtunge

med smørsauce, citron og
kartofler med persille - 395
*Whole-fried lemon sole with butter sauce,
lemon and potatoes with parsley*

Stegt pighvarfilet

med porrer, ørredrogn og
jomfruhummer blanquette - 385
*Filet of turbot with leeks, trout roe
and langoustine blanquette*

Tournedos

oksemørbrad serveret med rosti kartofler,
spinat og Bordelaise sauce - 355
*beef tenderloin served with rosti potatoes,
spinach and bordelaise sauce*

300 gram rib-eye steak

med béarnaise og fritter - 425
*300 gram rib-eye steak,
With béarnaise and fries*

Bagt græskar

med stegte østershatte og græskarpuré - 235
*Baked pumpkin with fried oyster mushrooms
and pumpkin puree*

Lammefilet

med kastanje pure, julesalat,
fondant kartofler og estragon sauce - 395
*Lamb loin with chestnut pure, endive,
fondant potatoes estragon sauce*

Perlehøne Supreme

med mørke champignons, savoy kål og bacon - 315
With brown mushrooms, savoy kale and bacon

Rørt oksetatar

med kapers, cornichoner, tomat, sennep,
cognac og krydderurter. Serveres med fritter - 235
*Stirred tartare of beef
with capers, cornichons, tomato, mustard,
cognac and herbs. Served with fries*

DESSERT & OST *DESSERT & CHEESES*

Vanilje crème brûlée - 150

Vanilla crème brûlée

Chokolademousse

med kokossorbet - 150
*Chocolate mousse
with coconut sorbet*

Grand marnier crème caramel - 150

Grand marnier Crème caramel

Dagens kage - 85

Cake of the day

Is - 40

Ice cream

Fyldt chokolade fra Alida Marstrand 2 stk - 75

Filled chocolate from Alida Marstrand

Franske oste

2 slags - 145

3 slags - 170

French cheeses

2 or 3 kind
