

ENTRÉES

ØSTERS *OYSTERS*

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 45

Josephine - 60

ANTONIUS CAVIAR

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

Siberian 30 gram - 745

Osietra 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*

Helleflynder crudo

med kina radise, treviso salat og grapefrugt - 250
*Halibut crudo with daikon,
treviso salad and grapefruit*

1/2 hummer

med citron og mayo - 385
1/2 Lobster with lemon and mayo

Jomfruhummer

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



SUPPE *SOUP*

Jordkokkesuppe

med ramsløgolie og jordkokkechips - 195
*Jerusalem artichoke soup with
ramsons oil and Jerusalem artichoke chips*

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 grønne asparges, salturt og safran veloté - 385
*Filet of turbot with green asparagus,
samphire and saffron velouté*

Tournedos

oksemørbrad serveret med rosti kartofler,
spinat og Madeira sauce - 365
*beef tenderloin served with rosti potatoes,
spinach and Madeira sauce
add R.A.P og trøffel +95*

300 gram rib-eye steak

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

Bagt knoldselleri

med knoldselleri puré, ristede hasselnødder
og Thyborøn ravost - 235
*Baked celeriac with celeriac puré,
roasted hazelnuts and Thyborøn rav cheese*

Lammefilet

Med pastinak pure, Romanesco,
fondant kartofler og estragon sauce (g) - 395
*Lamb loin with parsnips pure, Romanesco,
fondant potatoes estragon sauce*

Perlehøne Supreme

med kejseshatte svampe, ærter, bacon og sherry sovs - 315
*Guinea fowl with king trumpet mushrooms,
peas, bacon and sherry sauce*

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

Orangemousse

med appelsin likør ganache og chokoladeis - 150
*Orange mousse with orange liqueur ganache
and chocolate ice cream*

Rabarber

rabarber compote, hvid chokolade og tonkaskum - 150
Rhubarb compote, white chocolate and tonka foam

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*
