

# ENTRÉES

## ØSTERS OYSTERS

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 48

## STOKKEBYE CAVIAR

Serveret med blinis, rødløg, hakket æg og citron  
*Served with blinis, red onions, chopped egg and lemon*

Baerii 30 gram - 745

Imperial Royal 30 gram - 1050

## PLATEAU FRUITS DE MER PRESTIGE

Hummer - krabbeklo - blåmuslinger - rejer -  
østers - rosé rejer - jomfruhummer - garniture  
Tilføj Osietra caviar 10gr - 250

Lobster - crab claws - blue mussels - shrimp -  
oysters - rosé shrimp - langoustines - garnish  
Add Osietra caviar 10gr - 250

- 1050 -  
pr. person

## SÆSON SEASON

Hvide asparges med hollandaise - 195  
Tilføj 50gr fjordrejer - dagspris  
*White asparagus with hollandaise*  
Add 50gr fjord shrimp - daily price

Fjordrejer med mayo, citron og toast - dagspris  
*Fjord shrimp with mayo, lemon and toast - daily price*

Stenbiderrogn med løg, citron og toast - dagspris  
*Lumpfishroe served with onions, lemon and toast - daily price*

## FORRETTER STARTERS

Dampede limfjordsmuslinger med krydderurter og hvidløgssmør (G) - 225  
*Steamed limfjords-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*

Tuntatar med tomat, grønne oliven og kapers - 225  
*Tuna tartare with tomato, green olives and capers*

Krabbesalat serveret med brioche - 250  
*Crab salad served with brioche*

## SUPPE SOUP

Oksehale consome med R.A.P, trøffel og butterdej - 215  
*Oxtail consomme with R.A.P, truffels and puff pastry*

## VEGETAR VEGETARIAN

Grønne asparges med spejlæg, friske ærter og ramsløgskapers - 235  
*Green asparagus and fried egg, fresh peas and ramson capers*

Ravioli med citron, mynt og parmesan - 235  
*Ravioli with lemon, mint and parmesan*

## BOUILLABAISSE À LA VICTOR

Fiskesuppe serveret med grillet brød og rouille  
*Fish soup served with grilled bread and rouille*

- 375 -

# PLATS PRINCIPAUX

## KØD & FISK MEAT & FISH

Helstegt rødtunge  
Med smørsauce, citron og kartofler med persille - 415  
*Whole-fried lemon sole with butter sauce, lemon  
and potatoes with parsley*

Stegt pighvarfilet  
Med sauteret bladbede og have syre blanquette - 385  
*Filet of turbot with sautéed Swiss chard and sorrel blanquette*

Steak au poivre  
Oksemørbrad serveret med rosti kartofler,  
spinat og madagascar pebersauce - 455  
*Beef tenderloin served with rosti potatoes,  
spinach and madagascar pepper sauce*

300 gram rib-eye steak  
Med béarnaise og fritter (G) - 425  
*300 gram rib-eye steak,  
With béarnaise and fries*

Lammefilet  
Med jordskokkepuré, romanesco,  
fondant kartofler og myntesauce (G) - 395  
*Lamb loin with artichoke puree, romanesco,  
fondant potatoes and mint 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*

## SIDES

Fritter - Fries - 75

Salat - Salad - 65

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 75

## DESSERT & OST DESSERT & CHEESES

Vanilje crème brûlée (Vg) - 150  
*Vanilla crème brûlée*

Rabarber med tonka skum - 150  
*Rhubarb with tonka foam*

Chokolademousse med toffee og hasselnøddeis - 150  
*Chocolate mousse with toffee and hazelnut ice cream*

Dagens kage - 85  
*Cake of the day*

Is - 40  
*Ice cream*

Fylt chokolade fra Alida Marstrand 2 stk (Vg) - 75  
*Filled chocolate from Alida Marstrand*

Franske oste (Vg)  
2 slags - 145  
3 slags - 170  
*French cheeses  
2 or 3 kind*