

DÉJEUNER

ØSTERS OYSTERS

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 48

SANDWICH

Club Sandwich - 205

Croque Monsieur - 140

Croque Madame - 160

SALAT SALAD

Cæsar salat - 205

Tuna Niçoise - 215

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

SILD HERRING

Christiansøpigens kryddersild med æggeblomme, kapers og løg - 140
Christiansøpigens spiced herring with egg yolk, capers and onions

Karrymarineret sild med løg, friterede kapers og kørvel - 140
Curry marinated herring with onions, deep-fried capers and chervil

Stegt sild med rabarber, syltede rabarber og æggeblommecreme - 140
Fried herring with rhubarb, pickled rhubarb and egg yolk cream

Udvalg af sild - 210
Selection of herring

SUPPE SOUP

Oksehale consome med R.A.P, trøffel og butterdej - 215
Oxtail consomme with R.A.P, truffles 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 -

DÉJEUNER

SMØRREBRØD OPEN-FACED SANDWICH

Kartoffelmad
Med løvstikke mayo, karamelliserede løg puré, kartoffelchips (vg) - 160
Potatoes on rye bread with lovage mayo, caramelized onion puree, potato chips

Krabbesalat
Serveret med brioche - 250
Crab salad served with brioche

Rørt hønsesalat
Med æble, selleri, confit porcini, peberbacon og karse - 165
Creamy chicken salad with apple, celery, confit porcini, pepper bacon and cress

Æg og rejer
Med smilende æg og mayo - 205
With shrimp, soft boiled egg and mayo

Røget laks
Med rygeost, æggeblomme creme, boghvede og fennikel - 175
Smoked salmon with smoked cheese, egg yolk cream, buckwheat and fennel

Roastbeef
Med remoulade, stegte løg og syltede agurker - 165
Roastbeef with remoulade, fried onions and pickled cucumber

Rørt oksetatar
Med kapers, cornichoner, tomat, sennep, cognac og krydderurter. Serveres med fritter - 215
Stirred tartare of beef with capers, cornichons, tomato, mustard, cognac and herbs. Served with fries

DESSERT & OST DESSERT & CHEESE

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

VARME RETTER WARM DISHES

Rødspættefilet
Med grov remoulade, syltede agurker, citron og dild - 195
Filet of plaice with coarse remoulade, pickled cucumber, lemon and dill

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 sautéed bladbede og have syre blanquette - 385
Filet of turbot with sautéed Swiss chard and sorrel blanquette

Dampede limfjordsmuslinger
Med krydderurter og hvidløgsmør (G) - 225
Steamed limfjords-mussels with herbs and garlic butter

Pariserbøf - 225
Danish beef Paris

Oksemørbrad
Med svampe a la creme - 270
Beef tenderloin with mushrooms a la crème

300 gram rib-eye steak
Med béarnaisesmør og fritter (G) - 425
300 gram rib-eye steak with béarnaise butter and fries

SIDES

Fritter - fries - 75

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 75

Salat - salad - 65

Is - 40
Ice cream

Fyldt 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