

DÉJEUNER

ØSTERS *OYSTERS*

pr. stk. - *apiece*

Limfjordsøsters - 60

Gillardeau - 55

Fine de Claire - 40

SANDWICH

Club Sandwich - 175

Croque Monsieur - 125

Croque Madame - 145

SALAT *SALAD*

Cæsar salat - 175

Grøn salat - 135

Green salad (V)

Tilvalg af gedeost +45

Add goat cheese

BOUILLABAISSÉ À LA VICTOR

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

315

PLATEAU FRUITS DE MER PRESTIGE

10 gram caviar - hummer - krabbeklo - blåmuslinger
rejer - østers - rosé reje - jomfruhummer - garniture

10 gram caviar - lobster - crab claws - blue mussels
shrimps - oysters - rosé shrimp - langoustines - garnish

795
pr. person

SÆSON *SEASON*

Hvide asparges med hollandaise og urter - 185

Tilføj 50 gram fjordrejer - 385

White asparagus with hollandaise sauce and herbs

Add 50gr fjord shrimps

100 gram fjordrejer med citron, mayo og toast - 400

100 gram fjord shrimps served with lemon, mayo and toast

R.A.P. - 195

R.A.P.

SILD *HERRING*

Christiansøpigens kryddersild med æggeblomme, kapers og løg - 125

Christiansøpigens spiced herring with egg yolk, capers and onion

Karrymarineret sild med løg, friterede kapers og kørvel - 125

Curry marinated herring with onions, deep-fried capers and chervil

Røget sild med æggeblomme, rødløg, radise og purløg - 125

Smoked herring with egg yolk, red onions, radish and chives

Udvalg af sild - 185

Selection of herring

SUPPE *SOUP*

Jordkokkesuppe

Med cremefraiche og ramsløgskapers - 155

Jerusalem artichoke soup

With cream fraiche and ramsons capers

VEGETAR *VEGETARIAN*

Avocado med rugbrød, sesam, pocheret æg og chili (V*) - 125

Toasted rye bread with avocado, sesame, poached egg and chili

Smørstegt blomkål med trøffel og ristede hasselnødder - 195

Butter-fried cauliflower with truffle and roasted hazelnuts

Ravioli med ricotta, asparges, ærter og parmesan (V*) - 195

Ravioli with ricotta, asparagus, peas and parmesan

DÉJEUNER

SMØRREBRØD *OPEN-FACED SANDWICH*

Kartoffelmad

med ramsløg mayo, karamelliserede jordskokker, jordskokkechips og krydderurter (Vg) - 135
Potato on rye bread with ramsons mayo, caramelized Jerusalem artichoke purée, Jerusalem artichoke chips and herbs

Skaguntoast - 225

with trout roe, pickled red onion and dill, served on toasted bread

Rørt hønsesalat

med æble, selleri, confit porcini, peberbacon og karse - 140
Creamy chicken salad with apple, celery, confit porcini, pepper bacon and cress

Æg og rejer

med smilende æg og mayo - 175
With soft boiled egg and mayo

Røget laks

med flødeost, radiser og æggeblomme - 155
Smoked salmon with cream cheese, radish and cured egg yolk

Oksetatar

med friterede kapers, cornichoner, marinerede sennepskorn, æggeblomme og rødbedechips - 145
Tartare of beef with deep-fried capers, cornichons, pickled mustard seeds, egg yolk and beetroot chips

Rørt oksetatar

med kapers, cornichoner, tomat, sennep, cognac og krydderurter. Serveres med fritter - 195
Stirred tartare of beef with capers, cornichons, tomato, mustard, cognac and herbs. Served with fries

VARME RETTER *WARM DISHES*

Rødspættefilet

med grov remoulade, syltede agurker, citron og dild - 175
Fillet of plaice with coarse remoulade, pickled cucumber, lemon and dill

Helstegt rødtunge

med smørsauce, citron og kartofler med persille - 385
Whole-fried lemon sole with butter sauce, lemon and potatoes with parsley

Stegt pighvarfilet

med ærter, asparges, forårsløg og brunet smør blanquette - 355
Filet of turbot with fresh peas, asparagus, spring onions and brown butter blanquette

Dampede limfjordsmuslinger

med krydderurter og hvidløgssmør (G) - 195
Steamed limfjords-mussels with herbs and garlic butter

Parisbøf - 195

Danish beef Paris

Bøf Rydberg - 245

Oksemørbrad med løg, kartofler, æggeblomme og peberrodscreme (G)
Beef tenderloin fried with onions, potatoes, egg yolk and horseradish cream

300 gram rib-eye steak, béarnaisesmør og fritter (G) - 390
300 gram rib-eye steak, béarnaise butter and fries

SIDES

Fritter - fries - 65

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 65

Salat - salad - 55

DESSERT & OST *DESSERT & CHEESE*

Vanilje crème brûlée (Vg) - 115
Vanilla crème brûlée

Rabarber med marcipan crumble, hvid chokolade og tonka - 115
Rhubarb with marzipan crumble, white chocolate and tonka

Gateu Marcel med vaniljeis (Vg) - 115
Gateu marcel with vanilla ice cream

Dagens kage - 85
Today's cake

Is - 35
Ice cream

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

Flødebolle fra Alida Marstrand - 45
med kokos eller klassisk
Chocolate coated marshmallow from Alida Marstrand with coconut or classic

Gamle Ole - 125
Gamle Ole - aged cheese

Comté med smørstegt rugbrød, hasselnødder og trøffel (Vg) - 115
Comté with butter-fried rye bread, hazelnuts and truffle

Franske oste (Vg)
3 slags - 165
5 slags - 185
*French cheeses
3 or 5 kinds*