

ENTRÉES

ØSTERS *OYSTERS*

pr. stk. - *a piece*

Limfjordsøsters - 60

Gillardeau - 55

Fine de Claire - 40

STOKKEBYE CAVIAR

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

Imperial Royal 30 gram - 885

Osietra 30 gram - 785

BOUILLABAISSE 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 rejer - jomfruhummer - garniture

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

- 795 -
pr. person

SÆSON *SEASON*

Kantarelltoast - 195
Chanterelle a la crème on toast

FORRETTER *STARTERS*

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

Carpaccio med citron, ristede pinjekerner, rucola og parmesan (G) - 175
Carpaccio with lemon, roasted pine nuts, rucola and parmesan

Ørredtatar med grønne oliven, agurker og ørredrogn - 175
Trout tartare with green olives, cucumber and trout roe

SUPPE *SOUP*

Kold ærtesuppe med kammuslinger - 165
Cold pea soup with scallops

VEGETAR *VEGETARIAN*

Smørstegt blomkål med trøffel og ristede hasselnødder - 185
Butter-fried cauliflower with truffle and roasted hazelnuts

Ravioli med ricotta, asparges, ærter og parmesan (V*) - 195
Ravioli with ricotta, asparagus, peas and parmesan



PLATS PRINCIPAUX

KØD & FISK *MEAT & FISH*

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 smørblanquette - 355
*Filet of turbot with fresh peas, asparagus, spring onions
and brown butter blanquette*

Oksemørbrad

med Madeirasauce og sæsonens grøntsager (G) - 415
*Beef tenderloin
with Madeira sauce and seasonal vegetables*

Tournedos Rossini

med R.A.P og trøffel - 495
Tournedos Rossini with R.A.P and truffle

300 gram rib-eye steak

Med béarnaise og fritter (G) - 415
*300 gram rib-eye steak,
With béarnaise and fries*

Lammefilet

med pastinakpure, artiskok, kartoffel fondant og
estragon sauce (G) - 385
*Lamb loin with parsnip pure, artichoke,
potato fondant and estragon sauce*

Rørt oksetatar

med kapers, cornichoner, tomat, sennep,
cognac og krydderurter. Serveres med fritter - 225
*Stirred tartare of beef
with capers, cornichons, tomato, mustard,
cognac and herbs. Served with fries*

SIDES

Fritter - Fries - 75

Salat - Salad - 55

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 65

DESSERT & FROMAGE

Vanilje crème brûlée (Vg) - 125
Vanilla crème brûlée

Rabarber med marcipan crumble,
hvid chokolade og tonka - 125
*Rhubarb with marzipan crumble,
white chocolate and tonka*

Mørk chokoladecake med saltkaramel - 125
Dark chocolate and salted caramel cake

Dagens kage - 85
Cake of the day

Is - 35
Ice cream

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

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 kind*