

# DÉJEUNER

## ØSTERS *OYSTERS*

pr. stk. - a piece

Limfjordsøsters - 60

Gillardeau - 55

Fine de Claire - 40

## SANDWICH

Club Sandwich - 195

Croque Monsieur - 135

Croque Madame - 155

## SALAT *SALAD*

Cæsar salat - 195

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 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*

## 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*

Kold ærtesuppe med kammuslinger - 165  
*Cold pea soup with scallops*

## VEGETAR *VEGETARIAN*

Avocado med rugbrød, sesam, pocheret æg og chili (V\*) - 145  
*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 ramsløgmayo, karamelliserede jordkokker, jordkokkechips og krydderurter (Vg) - 145  
*Potato on rye bread with ramsons mayo, caramelized Jerusalem artichoke purée, Jerusalem artichoke chips and herbs*

---

### Skaguntoast - 225

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

---

### Rørt hønsesalat

med æble, selleri, confit porcini, peberbacon og karse - 145  
*Creamy chicken salad with apple, celery, confit porcini, pepper bacon and cress*

---

### Æg og rejer

med smilende æg og mayo - 175  
*With shrimps, 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 - 155  
*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 smørblanquette - 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*

---

### Pariserbøf - 195

*Danish beef Paris*

---

### Oksemørbrad - 285

med svampe a la creme  
*Beef tenderloin with mushrooms a la crème*

---

300 gram rib-eye steak med béarnaisesmør og fritter (G) - 415  
*300 gram rib-eye steak with béarnaise butter and fries*

---

## SIDES

Fritter - fries - 75

---

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 65

---

Salat - salad - 55

---

## DESSERT & OST *DESSERT & CHEESE*

Vanilje crème brûlée (Vg) - 125  
*Vanilla crème brûlée*

---

Rabarber med marcipanrumble, 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*

---

Fylt 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*

---