

ENTRÉES

ØSTERS OYSTERS

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 48

FORRETTER STARTERS

Dampede limfjordsmuslinger

med krydderurter og hvidløggsmør (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

Helleflynder

rimmet helleflynder med rygeost og grønne æbler - 225
Cured Halibut with smoked cheese and green apple

Krabbesalat

serveret med brioche - 250
Crab salad served with brioche

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

SUPPE SOUP

Cremet svampesuppe

med sauterede svampe, æggeblomme og karse - 215
Creamy mushroom soup with sautéed mushroom, egg yolk and cress

VEGETAR VEGETARIAN

Bagt knoldselleri

med knoldselleri puré, ristede hasselnødder og trøffel - 235
Baked celeriac with celeriac puré, roasted hazelnuts and truffle

Kantarel toast - 225

Chanterelle toast



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 porrer, ørredrogn og
jomfruhummer blanquette - 385

*Filet of turbot with leeks, trout roe
and langoustine blanquette*

Tournedos

oksemørbrad serveret med rosti kartofler,
spinat og Madeira sauce - 355

tilføj R.A.P og trøffel +95

*Beef tenderloin served with rosti potatoes,
spinach and Madeira sauce
add R.A.P and truffle +95*

300 gram rib-eye steak

med béarnaise og fritter (G) - 425

*300 gram rib-eye steak,
With béarnaise and fries*

Braiserede svinekæber

med kantareller, rosenkål og kartoffelmos - 385

*Pork cheeks with chanterelles,
brussels sprouts and mash potatoes*

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

Is - 40

Ice cream

Hvid chokolademousse

med pistacieis - 150

White chocolate mousse with pistachio ice-cream

Fyldt chokolade fra Alida Marstrand 2 stk (VG) - 75

Filled chocolate from Alida Marstrand

Dagens kage - 85

Cake of the day

Franske oste (VG)

2 slags - 145

3 slags - 170

French cheeses

2 or 3 kind