

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

Caesar salad

Rødbedesalat med gedeost - 215

Beetroot salad with goat cheese

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



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

syltet i krondild, med blommer,

peberrod og æggeblommecreme - 140

*Fried herring pickled in crown dill vinegar,
with plums, horse radish and egg yolk cream*

Udvalg af sild - 210

Selection of herring

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

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 friter - 215

*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 - 195
Fillet 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 porrer, ørredrogn og jomfruhammer blanquette - 385

Fillet of turbot with leeks, trout roe and langoustine 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 friter (G) - 425

300 gram rib-eye steak with béarnaise butter and fries

SIDES

Friter - fries - 75

Sæsonens grøntsager - Seasonal vegetables - 75

Salat - salad - 65

DESSERT & OST DESSERT & CHEESE

Vanilje crème brûlée (VG) - 150

Vanilla crème brûlée

Hvid chokolademousse

med pistacieis - 150

White chocolate mousse with pistachio ice-cream

Dagens kage - 85

Cake of the day

Is - 40

Ice cream

Fylt 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
