

# ENTRÉES

---

## ØSTERS OYSTERS

pr. stk. - *a piece*

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 45

Josephine - 55

---

## STOKKEBYE CAVIAR

Serveret med blinis, rødløg, creme fraiche og citron  
*Served with blinis, red onion, crème fraiche and lemon*

Baerii 30 gram - 745

Imperial Royal 30 gram - 1050

---

## SIDES

Fritter - *Fries* - 75

Salat - *Salad* - 65

---



## FORRETTER STARTERS

### Dampede limfjordsmuslinger

med krydderurter og hvidløggsmør (g) - 225

*Steamed limfjord-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*

---

### Kantarel Toast

kantarel a la creme serveret på smørstegt brød - 225

*Chaterelles a la crème served on butter fried bread*

---

### Krabbesalat

med purløg og brunet smør

serveret med brioche - 250

*Crab salad with chives and brown butter  
served with brioche*

---

### Grillet 1/2 hummer

med citron og mayo - 350

*Grilled 1/2 Lobster with lemon and mayo*

---

### Jomfruhummer

med urtesmør og pernod - 275

*Langoustine with herb butter and pernod*

---



## SUPPE SOUP

### Cremet svampesuppe

med sauterede svampe æggeblomme og karse - 215

*Creamy mushroom soup with sautéed mushroom,  
egg yolk and cress*

---

# PLATS PRINCIPAUX

---

## HOVEDRETTER *MAIN COURSES*

**Helstegt rødtunge**  
med smørsauce, citron og  
kartofler med persille - 395  
*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 - 425  
*300 gram rib-eye steak,  
With béarnaise and fries*

---

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

---

**Lammefilet**  
med kastanje pure, julesalat,  
fondant kartofler og estragon sauce - 395  
*Lamb loin with chestnut pure, endive,  
fondant potatoes estragon sauce*

---

**Perlehøne Supreme**  
med mørke champignons, savoy kål og bacon - 315  
*With brown mushrooms, savoy kale and bacon*

---

**Confiteret andelår**  
med rysteribs, pure af jordskokker,  
knoldselleri og julesauce - 355  
*Confit de canard with red currants, Jerusalem  
artichokes, celeriac puree and Christmas gravy*

---

**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*

---

## DESSERT & OST *DESSERT & CHEESES*

**Vanilje crème brûlée** - 150  
*Vanilla crème brûlée*

---

**Hvid chokolademousse**  
med pistacieis - 150  
*White chocolate mousse  
with pistachio ice-cream*

---

**Ris a la mande**  
med kirsebærsauce - 150  
*Ris a la mande with cherry sauce*

---

**Dagens kage** - 85  
*Cake of the day*

---

**Is** - 40  
*Ice cream*

---

**Fylt chokolade fra Alida Marstrand** 2 stk - 75  
*Filled chocolate from Alida Marstrand*

---

**Franske oste**  
2 slags - 145  
3 slags - 170  
*French cheeses  
2 or 3 kind*