

DÉJEUNER

ØSTERS OYSTERS

pr. stk. - a piece

Gillardeau - 65

Fine de Claire - 45

Josephine - 55

SANDWICH

Club sandwich

Kylling supreme, bacon, karry dressing, salat og tomat, serveret med fritter - 205
Chicken supreme, bacon, curry dressing, lettuce and tomato served with fries

Croque monsieur

Gratineret cantal ost og skinke sandwich serveret med cornichons og sennep - 140
Gratinated cantal cheese and ham sandwich served with cornichons and mustard

Croque Madame

Gratineret cantal ost og skinke sandwich serveret med cornichons, sennep og et spejlæg - 160
Gratinated cantal cheese and ham sandwich served with cornichons, mustard and a fried egg

SALAT SALAD

Cæsar salat

Hjertesalat vendt in Cæsardressing serveret med kylling supreme, croutons, parmesan, og syltede chili - 205
Baby gem salad turned in Caesar dressing, served with chicken supreme, croutons, parmesan, and pickled chili

Rødbedesalat med gedeost

3 slags rødbeder vendt i sesam dressing serveret med grapefrugt og gratineret gedeost - 215
3 types of beetroot turned in sesame dressing served with grapefruit and gratinated goat cheese

SIDES

Fritter - fries - 75

Salat - salad - 65

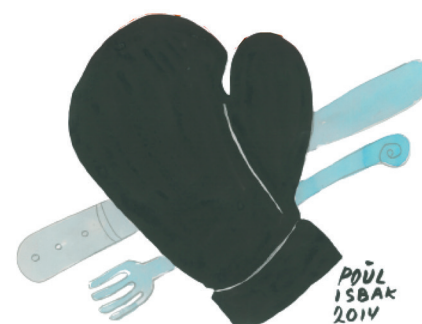
SKALDYR SEAFOOD

Grillet 1/2 hummer

med citron og mayo - 350
Grilled 1/2 Lobster with lemon and mayo

Jomfruhummer

med urtesmør og pernod - 275
with herb butter and pernod



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

Julesild

med kanel, nelliker, appelsin, rødløg og kapers - 140
Christmas herring with cinnamon, clove, orange, red onions and capers

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

DÉJEUNER

SMØRREBRØD OPEN-FACED SANDWICH

Gravad laks

med rævesovs - 195
Cured salmon with sweet mustard dill sauce

Kantarel toast

Kantarel a la creme serveret på smørstegt brød - 225
Chaterelles a la crème served on butter fried bread

Kartoffelmad

med løvstikke mayo, karamelliseret løg puré, kartoffelchips - 160
Potatoes on rye bread with lovage mayo, caramelized onion puree, potato chips

Krabbesalat

med purløg og brunt smør serveret med brioche - 250
Crab salad with chives and brown butter 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

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
Filet of plaice with coarse remoulade, pickled cucumber, lemon and dill

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

Dampede limfjordsmuslinger

med krydderurter og hvidløgssmør - 225
Steamed limfjords-mussels with herbs and garlic butter

Pariserbøf - 225

Danish beef Paris

300 gram rib-eye steak

med béarnaisesmør og friter - 425
300 gram rib-eye steak with béarnaise butter and fries

Flæskesteg

med rødkål, kartofler, syltede drueagurker og sauce - 245
Danish roast pork served with red cabbage, potatoes, pickled cucumber and gravy

Confiteret andelår

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



DESSERT & OST DESSERT & CHEESE

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*
