

FORRETTER / STARTERS

LAKS

GRAVAD LAKS, SERVERES MED SENNEPSDRESSING, DILD, SYLTEDE DANSKE GULE BEDER OG SPRØDT

GRAVAD LAX, SERVED WITH MUSTARD DRESSING, DILL PICKLED DANISH GOLDEN BEETS, AND CRUNCH.

79.-

JOMFRUHUMMERBISQUE

SERVERES MED ØKOLOGISK CREME FRAICHE OG SPRØDT

LANGOUSTINE BISQUE SERVED WITH ORGANIC SOUR CREAM AND CRUNCH.

89.-

STEAK TATARE

FRISKHAKKET OKSEINDERLÅR AF DANSK KVÆG, RØRT MED RØDBEDE, KAPERS, PEBERROD OG PERSILLE.
SERVERES MED MAYO.

FRESHLY MINCED OX INNER THIGH FROM DANISH CATTLE, TOSSED WITH BEETROOTS, CAPERS, HORSERADISH, AND PARSLEY. SERVED WITH MAYO.

79.-

HOVEDRETTER / ENTRÉES

TORVETS FISK

SERVERES MED ROSENKÅL OG HASSELNØDDER.
HERTIL ÆBLE/JORDSKOK KOMPOT OG SAUCE PÅ FISKEFOND.

*FISH OF THE DAY, WITH BRUSSEL SPROUT AND HAZEL NUTS.
SERVED WITH APPLE/JERUSALEM ARTICHOKE COMPOTE AND SAUCE MADE FROM FISH STOCK.*

179.-

AND

ROSASTEGT BERBERIE ANDEBRYST, SERVERES MED BAGTE JORDSKOKKER, STEGT GRØNKÅL OG TYTTEBÆR.
HERTIL RÅSTEGTE KARTOFLER OG SAUCE GASTRIK.

ROASTED BARBARIE DUCK BREAST, SERVED WITH BAKED JERUSALEM ARTICHOKE, FRIED KALE AND LINGONBERRIES. SERVED WITH FRIED POTATOES AND SAUCE GASTRIQUE

189.-

RIBEYE

AF AUSTRALSK KORNBKÆG, SERVERES MED SYLTEDE LØG, MARVSENNEP OG RØDVINSSAUCE.
HERTIL FRITTER OG HJEMMELAVET BEARNAISE.

RIBEYE CUT FROM AUSTRALIAN CATTLE, SERVED WITH PICKLED ONIONS, MARROW MUSTARD AND RED WINE SAUCE. SERVED WITH FRIES AND HOMEMADE BÉARNAISE.

229.-

TRE RETTERS MENU / THREE COURSE MENU

MED VALGFRI FORRET, HOVEDRET OG DESSERT.

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OF YOUR OWN FREE CHOICE

279,-

TILLÆG VED RIBEYE

ADDITION TO THE MENU, IF CHOOSING RIBEYE.

49,-

DESSERTER / DESSERTS

CREME BRÛLÉE

HJEMMELAVET CREME BRÛLÉE MED SORBET PÅ BLODAPPELSIN.

HOMEMADE CREME BRÛLÉE WITH SORBET MADE FROM BLOOD ORANGE.

69,-

RIS A LA MANDE

KLASSISK RIS A LA MANDE SERVERET MED VARM KIRSEBÆR SAUCE

CLASSIC DANISH RICE PUDDING SERVED WITH HOT CHERRY SAUCE

69,-

CHOKOLADEFONDANT

SERVERES MED HJEMMELAVET VANILJE IS AF MADAGASKER VANILJE.

CHOCOLATE FONDANT, SERVED WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM MADE FROM MADAGASCAR VANILLA.

79,-

OSTEBRÆT

3 FORSKELLIGE OSTE. SPØRG VENLIGST DIN TJENER.
HERTIL SØDT OG KNÆKBRØD.

*CHEESE BOARD WITH 3 DIFFERENT CHEESES.
ASK YOUR WAITER ABOUT OUR SELECTION OF THE DAY.
SERVED WITH SWEET AND CRISPBREAD.*

79,-

PETIT FOURS

3 STYKKER SØDT TIL KAFFEN. SPØRG VENLIGST DIN TJENER.

*3 DIFFERENT PETIT FOURS FOR THE COFFEE.
ASK YOUR WAITER ABOUT OUR SELECTION OF THE DAY.*

39,-