

# Aften

## Den perfekte start

### 3 østers

Hertil et forfriskende glas Crémant fra Albert Sounit  
130

Søndag til onsdag 17 - 21.30 & torsdag til Lørdag 17 - 22

---

## Appetizer

---

### Caviar

Baerii caviar fra ROGN, serveres  
med creme fraiche & vaffel

15g 195

### Østers

Friske Gillardeau østers, serveres  
med skalotteløgsvinaigrette  
& citron

3 stk 75  
6 stk 140

### Ansjoser

Spanske ansjoser, serveres med  
grillet brød & olivenolie

60

---

---

## Klassiskere

---

### Salade Chèvre Chaud

Gratineret gedeost på brød - Blandet grøn salat - Syltede valnødder - Æble - Æblevinaigrette

119

### Moules Frites

Danske blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde - Urter - Fennikel - Gulerod  
Hertil serveres Wilders fritter & sennepsmayo

149

### Wilderburger

Oksekødsburger - Økologisk briochebolle - Hjertesalat - Tomat - Ost - Bacon -  
Chilimayo - Hjemmesyltede agurker - Rødløg  
Fritter - Økologisk ketchup - Chilimayo

149

Tilvæg hjemmelavet bearnaise 25

---

---

## Efter maden

---

### Petit Four

Chokoladetrøffel - Ragusa - Fylt chokolade

45

### Kaffe

---

Espresso 25	Café Latte 42	Cortado 33
Cappuccino 40	Café au Lait 40	Americano 26
Sort Kaffe 26	Flat White 33	Futter 25

### Avec

---

OBAN 50	Diplomatico 75	Poire Williams 50
Lagavullin 75	Calvados 50	Cognac X.O. 75
Sambuca 50	Grappa 50	Cognac V.S.O.P. 50

---

---

---

## Forretter

---

---

### Jomfruummerbisque

Bisque lavet på jomfruummer - Salturt - Bladselleri  
79

*Hertil anbefales et glas Sauvignon Blanc fra New Zealand 75*

### Rørt tatar

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Olivenolie - Citron - Persille - Sylt - Sprødt  
79

*Hertil anbefales et glas Chardonnay fra Languedoc 79*

### Foie gras terrine

Foie gras terrine - Syltede valnødder - Brombær  
89

*Hertil anbefales et glas Gewürztraminer fra Alsace 89*

---

---

## Hovedretter

---

---

### Torsk

Torsk bagt en papillote - Saltbagt selleri - Danske kartofler - Dild  
189

*Hertil anbefales et glas Chablis fra Fèvre & Fèvre 95*

### Ribeye

Stegte daddeltomater - Bagt hvidløg - Rødvinsauce  
Fritter - Bearnaise

229

*Hertil anbefales et glas Rioja fra Marque's de Legarda 89*

### Kanin

Braiseret kanin - Bacon - Portobellosvampe - Kartoffelmos - Ribs  
169

*Hertil anbefales et glas Pinot Noir fra Bourgogne 99*

---

---

## Desserter

---

---

### Creme Brûlée

Creme Brûlée - Hindbærsorbet  
79

*Hertil anbefales et glas portvin fra Warre's Otima Tawny 59*

### Abrikoser

Pocherede abrikoser - Crumble - Chantilly creme  
79

*Hertil anbefales et glas portvin fra Warre's Otima Tawny 59*

### Mazarinkage

Hvid chokoladecreme - Melon  
79

*Hertil anbefales et glas Don P.X. Gran Reserva 79*

### Oste

3 oste - Sødt - Sprødt  
79

*Hertil anbefales et glas Pinot Noir fra Bourgogne 99*

.....  
*God appetit!*  
.....