

# Aften

## Den perfekte start

### 3 østers

Hertil et forfriskende glas Champagne fra Baron Albert  
130

Alle dage fra 17 - 21.30 & søndag fra 17 - 21

---

## 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

---

---

### Hvide asparges

Hvide asparges - Håndpillede grønlandske rejer - Hollandaise  
109

*Hertil anbefales et glas Sauvignon Blanc fra Marlborough 75*

### Rørt tatar

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

*Hertil anbefales et glas Chardonnay fra Languedoc 79*

### Torsk

Ceviche af torsk - Ærter - Boghvede - Urter  
79

*Hertil anbefales et glas Chardonnay fra Languedoc 79*

---

---

## Hovedretter

---

---

### Helleflynder

Smørstegt helleflynder - Tomatsalsa - Bisque - Hasselnødder  
189

*Hertil anbefales et glas Chablis fra Bernard Defaix 95*

### Ribeye

Syltede løg - Svampe Duxelles - Rødvinsauce  
Fritter - Bearnaise

229

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

### Perlehøne

Grønne asparges - Løg - Hønsesauce - Danske kartofler  
169

*Hertil anbefales et glas Pinot Noir fra Bourgogne 99*

---

---

## Desserter

---

---

### Crème Brûlée

Crème Brûlée - Appelsinsorbet  
79

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

### Wilders Magnum

Mørk chokolade - Mandler - Karamel - Is på tonkabønne  
89

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

### Mazarinkage

Chokoladeganache - Passionsfrugtsauce  
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!*  
.....