

## Den perfekte start

### 3 østers

Hertil et forfriskende glas Crémant fra Albert Sounit  
145

Mandag til lørdag 17 - 21.30 & søndag 17 - 21

---

## Appetizer

### Caviar

Baerii caviar fra ROGN, serveres  
med creme fraiche & vaffel

15g 195

### Østers

Friske Gillaudeau østers, serveres  
med skalotteløgs vinaigrette

& 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 fritter & sennepsmayo

149

### Tatar Frites

Friskhakket okseinderlår af dansk kvæg - Olivenolie - Citronsaft - Persille  
Fritter - Mayo

139

### Wilderburger

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

149

*Tilvælg hjemmelavet bearnaise 25*

---

## Efter maden

### Chokolade

Tre chokolader fra Confection Copenhagen

49

---

### 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

---

---

### **Burrata**

Dansk Burrata - Grillede auberginer - Pistacienødder  
79

*Hertil anbefales et glas Ansonica, La Parrina fra Toscana 89*

### **Rørt tatar**

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

*Hertil anbefales et glas Chardonnay fra Languedoc 79*

### **Krabbe**

Rørt krabbe - Agurk - Fennikel - Squash - Grape - Pistacienødder  
109

*Hertil anbefales et glas Grüner Veltliner fra Anton Bauer 75*

---

---

## Hovedretter

---

---

### **Bagt Laks**

Sauce Hollandaise - Grillet citron - Dild - Kartoffler - Porre  
179

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

### **Ribeye**

Stegte daddeltomater - Haricots vert - Rødvinsauce  
Fritter - Bearnaise

229

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

### **Perlehøne**

Skindstegt perlehøne - Perleløg - Ærter - Danske kartofler - Hønsesauce - Rabarber  
169

*Hertil anbefales et glas Spätburgunder, Hensel Weingut fra Pfalz 89*

---

---

## Desserter

---

---

### **Creme Brûlée**

Creme Brûlée - Æblesorbet  
79

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

### **Ananas**

Braiseret Ananas - Vaniljeis  
79

*Hertil anbefales et glas Symphonie de Fleurs, Frankrig 69*

### **Chokolade**

Chokoladeis - Marengs - Rabarber  
79

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

### **Comté 30 mdr.**

69

*Hertil anbefales et glas Pinot Noir fra Bourgogne 99*

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