

## Den perfekte start

### 3 Gillardeau 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

Gillardeau østers, serveres med  
skalotteløgsvinaigrette  
& citron

3 stk 75  
6 stk 140

### Ansjoser

Spanske ansjoser, serveres med  
grillet brød & olivenolie

60

---

## Wilders Klassikere

### Salade Chèvre Chaud

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

129

### Moules Frites

Danske blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde - Urter - Fennikel - Gulerod -  
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 Confectione Copenhagen

49

---

---

---

## Forretter

---

---

### Jomfruummerbisque

Hummerolie - Boghvedekerner  
79

*Hertil anbefales et glas Riesling Trocken Haus Klosterberg, Markus Molitor, Tyskland 69*

### Røget Hellefisk

Friskost - Agurk - Fennikel - Rugbrøds crunch  
99

*Hertil anbefales et glas Chablis, Fèvre & Fèvre, Frankrig 95*

### Rørt tatar

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

*Hertil anbefales et glas Chardonnay, Bee Famous, Frankrig 79*

---

---

## Hovedretter

---

---

### Stegt Havtaske

Grønkål - Sauce Vierge - Danske kartofler  
189

*Hertil anbefales et glas Chablis, Fèvre & Fèvre, Frankrig 95*

### Ribeye

Stegte daddeltomater - Haricots verts - Rødvinsauce  
Fritter - Bearnaise

229

*Hertil anbefales et glas Zinfandel, Once upon a wine, Californien 89*

### Skindstegt Perlehøne

Spidskål - Æble - Hasselnød - Kryderet hønsesauce  
169

*Hertil anbefales et glas Valpolicella Ripasso Le Muraie, Recchia, Veneto 89*

---

---

## Desserter

---

---

### Crème Brûlée

Crumble - Brombærsorbet  
79

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

### Pocherede Abrikoser

Nøddekrokant - Vaniljeis  
79

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

### Mørk Chokolade

Ganache - Havtorn - Karameltuille  
79

*Hertil anbefales et glas Don P.X. 1988 Gran Reserva 79*

### Comté 30 mdr.

Syltede valnødder - Sød kompot - Kiks  
69

*Hertil anbefales et glas Pinot Noir, Bourgogne 99*

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