

Menu

Menu

Tun carpaccio, urter og syrnede fløde
 Tatar af okse, tomat og sort peber
 Jordkokkesuppe med efterårstrøffel

*Tuna carpaccio, herbs and sour cream
 Tartare of beef, tomato and black pepper
 Jerusalem artichoke soup with autumn truffle*

Slethvar i brødkrumme, orange og salvie
 Risotto med jomfruhummer og safran
 Confitet andelår, æble og calvados

*Brill in bread crumb, orange and sage
 Risotto with langoustine and saffron
 Confit of duck leg, apple and calvados*

3 slags ost
 Mørk chokolade nougatine og blomme
 Æble bonne femme

*3 kinds of cheese
 Dark chocolate nougatine and plum
 Apple bonne femme*

3 retter	395	<i>3 courses</i>
4 retter	495	<i>4 courses</i>
5 retter	595	<i>5 courses</i>

Klassikerne

The classics

Østers naturel - pr. stk.	45	<i>Oysters au naturel - apiece</i>
Friterede kammuslinger og rouille	195	<i>Deep-fried scallops and rouille</i>
Prosciutto di Parma DOP	195	<i>Prosciutto di Parma DOP</i>
Røget laks fra Samsø med med urtecreme	175	<i>Smoked salmon from Samsø with herb cream</i>
Hummersuppe	195	<i>Lobster soup</i>
Salade chèvre chaud	175	<i>Salade chèvre chaud</i>
Indbagt pighvar 'delfin eller hval'	335/435	<i>Turbot in puff pastry 'dolphin or whale'</i>
Chateaubriand, pommes fondant og sauce béarnaise pr. person - minimum 2 kuverter	565	<i>Chateaubriand, pommes fondant and sauce bearnaise per person - minimum 2 persons</i>
Peberbøf	395	<i>Pepper steak</i>
6 slags ost	245	<i>6 kinds of cheese</i>
Crème Brûlée	145	<i>Crème Brûlée</i>
Svesker i armagnac	145	<i>Prunes in armagnac</i>