

Menu

Menu

Tun carpaccio, urter og syrnede fløde		<i>Tuna carpaccio, herbs and sour cream</i>
Tatar af okse, tomat og sort peber		<i>Tartare of beef, tomato and black pepper</i>
Jordkokkesuppe med efterårstrøffel		<i>Jerusalem artichoke soup with autumn truffle</i>
Friterede kammuslinger og rouille		<i>Deep-fried scallops and rouille</i>
Risotto med jomfruhummer og safran		<i>Risotto with langoustine and saffron</i>
Due i 'sarkofag', druer og cognac		<i>Pigeon in 'sarcophagus', grapes and cognac</i>
3 slags ost		<i>3 kinds of cheese</i>
Mørk chokolade nougatine og blomme		<i>Dark chocolate nougatine and plum</i>
Æblekage		<i>Apple cake</i>
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>
Prosciutto di Parma DOP	195	<i>Prosciutto di Parma DOP</i>
Røget laks fra Samsø med med urtecrème	195	<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, sauce béarnaise	565	<i>Chateaubriand, sauce béarnaise</i>
pr. person - minimum 2 kuverter		<i>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>