

## Menu

### *Menu*

Røget laks med æble og peberrod			<i>Smoked salmon with apple and horseradish</i>
Tatar af okse, bitre salater, yoghurt og citrus			<i>Tartare of beef, bitter salads, yoghurt and citrus</i>
Hummersuppe, tomat og basilikum			<i>Lobster soup, tomato and basil</i>
Friterede kammuslinger og rouille			<i>Deep-fried scallops and rouille</i>
Bagt torsk med rødbede og muslingefumét			<i>Baked cod with beetroot and mussel fumét</i>
Dyreryg en papillote, knoldselleri og valnødder			<i>Deer rack en papillote, celeriac and walnuts</i>
3 slags ost			<i>3 kinds of cheese</i>
Chokolade nougatine, orange og sorbet			<i>Chocolate nougatine, orange and sorbet</i>
Bagt æble, karamel, marcipan og vaniljeis			<i>Baked apple, caramel, marzipan and vanilla ice cream</i>
3 retter	<b>395</b>		<i>3 courses</i>
4 retter	<b>495</b>		<i>4 courses</i>
5 retter	<b>595</b>		<i>5 courses</i>

## Klassikerne

### *The classics*

Østers naturel – pr. stk.	<b>45</b>		<i>Oysters au naturel – apiece</i>
Prosciutto di San Daniele DOP 24 måneders	<b>195</b>		<i>Prosciutto di San Daniele DOP aged 24 months</i>
Salade chèvre chaud	<b>175</b>		<i>Salade chèvre chaud</i>
Indbagt pighvar ‘delfin eller hval’	<b>355/465</b>		<i>Turbot in puff pastry ‘dolphin or whale’</i>
Chateaubriand, sauce béarnaise	<b>565</b>		<i>Chateaubriand, sauce béarnaise</i>
pr. person – minimum 2 kuverter			<i>per person – minimum 2 persons</i>
Peberbøf	<b>395</b>		<i>Pepper steak</i>
6 slags ost	<b>245</b>		<i>6 kinds of cheese</i>
Crème Brûlée	<b>145</b>		<i>Crème Brûlée</i>
Svesker i armagnac	<b>145</b>		<i>Prunes in armagnac</i>