

Menu

<i>Østers naturel, pr. stk.</i>	45	<i>Oysters naturel, per piece</i>
<i>Fersk røget laks, ørredrogn, æggecreme & toast melba</i>	185	<i>Cold smoked salmon, trout roe, egg cream & toast melba</i>
<i>Krabbesalat, æble & estragon</i>	175	<i>Crab salad, apple & tarragon</i>
<i>Foie gras terrin & brioche</i>	245	<i>Terrine of foie gras & brioche</i>
<i>Stegt foie gras</i>	275	<i>Seared foie gras</i>
<i>Cremet muslingesuppe med urter & safran</i>	155	<i>Creamy mussel soup with herbs & saffron</i>
<i>Jomfruhummersoufflé i egen bisque</i>	195	<i>Norway lobster soufflé in its own bisque</i>
<i>Indbagt pighvar, spinat & hummersauce</i>	295	<i>Turbot in puff pastry with spinach & lobster sauce</i>
<i>(delfinen) spørg efter hvalen</i>		<i>(the dolphin) ask for the whale</i>
<i>Stegt laks, a la Nage</i>	325	<i>Pan seared Salmon, a la Nage</i>
<i>Coq au vin</i>	295	<i>Coq au vin</i>
<i>Ryg af dådyr, skovsvampe & sauce grand veneur</i>	395	<i>Rack of venison, forest mushrooms & sauce grand veneur</i>
<i>Côte du boeuf tranche, sauce bordelaise (min. 2 pers)</i>	395	<i>Côte du boeuf tranche, sauce bordelaise (min. 2 pers)</i>
<i>Gratineret gedeost med pære & valnøddesalat</i>	145	<i>Gratinated goat cheese with pear & walnut salad</i>
<i>Oste fra nær & fjern</i>	155	<i>Cheese selection</i>
<i>Creme Brûlée & iscreme</i>	145	<i>Creme Brûlée & ice cream</i>
<i>Varm æbletærte, calvados og creme fraiche</i>	145	<i>Warm apple pie, calvados & creme fraiche</i>
<i>Svesker i armagnac</i>	145	<i>Prunes in armagnac</i>
<i>Pære Belle Helene</i>	145	<i>Pear Belle Helene</i>