

Frokost Herligheder

Lunch Delights

Karrysild og smilende æg	125	<i>Curry herring and soft-boiled egg</i>
Christiansøpigens sild med æggeblomme og peberrod	125	<i>Christiansøpigens herring with egg yolk and horseradish</i>
Smørstegt fiskefilet med remoulade	165	<i>Butter-fried fish fillet with remoulade</i>
Fersk røget laks med lun røræg	185	<i>Fresh smoked salmon with warm scrambled egg</i>
Æg og håndpillede rejer	165	<i>Egg and hand-peeled shrimps</i>
Omelet med skovsvampe	175	<i>Forest mushrooms with chantarelles</i>
Terrin en croûte, sødt, surt & stærkt	195	<i>Terrin en croûte, sweet, sour & spicy</i>
Hønsesalat med røget flæsk	155	<i>Chicken salad with smoked bacon</i>
Tatar med det hele eller stegt som pariserbøf	195	<i>Tartare of beef with garnish or fried Parisian style</i>
Gammel ost med rom, fedt og sky	125	<i>Mature cheese with rum and jus</i>
Rødgrød med fløde	145	<i>Rødgrød med fløde "If you can't pronounce it, you can't have it"</i>

Klassikerne

The classics

Østers - pr. stk.	48	<i>Oysters - a piece</i>
Caviar Oscietra 50 gr.	995	<i>Caviar Oscietra 50 gr.</i>
Salade chèvre chaud	185	<i>Salade chèvre chaud</i>
R.A.P.	245	<i>R.A.P.</i>
Indbagt pighvar med spinat & hummer sauce - delfin/hval	355/485	<i>Turbot in puff pastry with spinach & lobster sauce - dolphin/whale</i>
Chateau Briand "Grand-Mère"	595	<i>Chateau Briand "Grand-Mère"</i>
minimum 2 personer	pr person.	<i>minimum 2 people</i>
Bøf bearnaise	395	<i>Steak bearnaise</i>
Udvalg af oste - 3/6 slags	145/225	<i>Selection of cheese - 3/6 kinds</i>
Crème Brûlée & sorbet	145	<i>Crème Brûlée & sorbet</i>
Salons chokolade	165	<i>Salon's chocolate</i>
Svesker i armagnac med vaniljeis	160	<i>Prunes in armagnac with ice cream</i>