

Menu

Forretter		<i>Starters</i>
Paté en croûte surt, sødt & sennep	195	<i>Pâté and croûte sour, sweet & mustard</i>
Hummersuppe tomat & basilikum	195	<i>Lobster soup tomato & basil</i>
Hovedretter		<i>Mains</i>
Havtaske beurre noisette	295	<i>Monkfish beurre noisette</i>
Glaseret ungand, æbler & selleri	295	<i>Glazed duck, apples & celery</i>
Blommer i Madeira & iscreme	145	<i>Plums in Madeira & ice cream</i>
Rødgrød med fløde	145	<i>Rødgrød med fløde</i> <i>"If you can't pronounce it, you can't have it"</i>
3 retter	445	<i>3 courses</i>
4 retter	545	<i>4 courses</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>