

FORRET

KOLDRØGET FÆRØSK LAKS	125
<i>med peberrodscreme, æble og urter</i>	
CEVICHE AF TORSK	125
<i>med lime, pære, mild chili og koriander</i>	
RØRT TATAR	125
<i>klassisk, med cognac, cornichon, grov sennep, æggeblomme og friterede kapers</i>	
SKAGEN	125
<i>rejer rørt med mayo, urter og grøn asparges</i>	

3 - RETTERS MENU

395

RØGET MAKREL	
<i>med rygeostcreme, agurk, radise og dild</i>	
STEAK AF KALVEMØRBRAD	
<i>med små kartofler, sæsonens grønt og kalvesky</i>	
GATEAU MARCEL	
<i>med hindbærcoulis og brændt hvid chokolade</i>	
MENUEN KAN IKKE ÆNDRES	

HOVEDRET

TOURNEDOS ROSSINI

ca. 200 gram oksemørbrad med sæsonens grønt, små kartofler, stegt foie gras og trøffelsauce
350

DAGENS FANGST

med små kartofler, sæsonens grønt og beurre blanc sauce
245

STJERNESKUD

Friteret rødspættefilet, dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks og dildmayonaisse
225

WIENERSCHNITZEL

kalvefilet med ærter, stegte kartofler, skysauce og "dreng"
235

KRABBENS BURGER

200 gram hakkebøf med cheddarost, bacon, traditionelt grønt, syltet agurk samt pommes frites og mayo
195
Burgeren tilbydes også vegetarisk

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter, hvidvin og fløde. Hertil pommes frites og estragonmayonaisse
195

S Ø D T

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE	95
<i>med knas og flødeskum</i>	
RABARBERTRIFLI	95
<i>med makroner, creme og flødeskum</i>	
GORGONZOLA	95
<i>med rå æggeblomme og syltede valnødder</i>	

HJEMMELAVET IS	95
<i>med hindbærcoulis og flødeskum</i>	
GATEAU MARCEL	95
<i>med hindbærcoulis og brændt hvid chokolade</i>	
5 FYLDTE CHOKOLADER	55
<i>fra COCA Chokolade</i>	