

Østers & caviar

Vadehavsøsters naturel - rødløgsvinaigrette,
citron og tabasco - 3 stk. 120 DKK | 6 stk. 220 DKK

Vadehavsøsters a la Salcedo - 4 variationer | 190 DKK

Caviar Rossini med blinis, skalotteløg,
creme fraiche og purløg 30 gr. 490 DKK | 50 gr. 690 DKK

Klassikere

Hvidvinsdampet blåmuslinger | 170 DKK

Cæsar salat med sprød kylling - syltede rødløg, cæsardressing, havgusost og croutoner | 210 DKK

Klassisk fransk terrin af foie gras - chutney, radicchio og lun brioche | 240 DKK

Escargots à la Bourguignonne - snegle gratineret i smør med hvidløg og persille | 140 DKK

Rørt oksetatar - peberrod, syltede svampe, estragonmayo og knas | 170 DKK

Dry aged beef burger - salsa, bacon, pikantmayo, cheddar og pommes frites | 230 DKK

Ribeye - sauce bearnaise, grønt og pommes frites | 340 DKK

Små favoritter

Vol-au-vent - skaldyrsfrikassé og stegt jomfruhummer | 210 DKK

Vesterhavssuppe - blåmuslinger og vesterhavsfisk | 170 DKK

Stegte kammuslinger - jordskok, bacon og vin blanc | 140 DKK

Pighvar stegt på brød - sauce blanquette, rogn og purløg | 270 DKK

Okse carpaccio a la Salcedo - svampe, trøffel, salsa og vesterhavsost | 190 DKK

Større favoritter

 Tomat ravioli - trøffelricotta, svampe og brunet smørsauce | 220 DKK

Meunierstegt rødtunge - brunet smør, kapers, tyttebær og grillet citron | 290 DKK

Braiseret Hopballe Mølle kylling - sauce riesling, svampe, pancetta og løg | 270 DKK

Svinekotelet "Dyroc" Tomahawk fra Ladegaard - æbler, løg og sherrysauce | 270 DKK

Oksemørbrad - sauce bordelaise, trøffel og stegte svampe | 420 DKK

Tilkøb - stegt foie gras | 140 DKK

Ost & sødt

Udvalg af oste 3, 5 el. 7 stk. - Lun honning, sødt og knæk
3 stk. 150 DKK, 5 stk. 220 DKK, 7 stk. 280 DKK

Klassisk Crème Brûlée | 100 DKK

Bær med karamelis og brændt marengs | 100 DKK

Cathrines fristelser til kaffen | 60 DKK