

Appetiit

CAFÉ · LOUNGE · BAR

SNACKS

3, 6 eller 9 Vadehavsøsters naturel med vinaigrette, tabasco og citron
| 130 / 220 / 300 DKK

Caviar med blinis, creme fraiche, skalotteløg og purløg | 30 gr. 420 DKK

Kroketter af okse med pikant mayonnaise
| 70 DKK

Prosciutto di Parma crudo – italiensk skinke saltet og modnet i 24 måneder | 90 DKK

 Bruschetta med hvidløg, tomat, kapers, basilikum og olivenolie | 90 DKK

Kammuslinger med syltet knoldselleri, safransauce og chorizo | 140 DKK

Grillet blæksprutte med citron og harissa | 140 DKK

SMÅ FAVORITTER

Hvide asparges med røget rejer, dild og hollandaise | 140 DKK

Stenbiderrogn med blinis, skalotteløg og creme fraiche | 185 DKK

 Ramløgsrisotto med svampe, hvidvin og revet Havgus | 170 DKK
Tilkøb revet trøffel | 80 DKK

Rørt oksetatar med fermenteret peber, sprød tomat, citrusmayo, æggeblomme og syltet ramløg | 170 DKK
Tilkøb revet trøffel | 80 DKK

Menu

3 RETTERS

Hvide asparges med røget rejer, dild og hollandaise

Kylling med gulerødder, ærter, nye kartofler og sherrysauce

Rabarber med knas og vaniljecreme

400 DKK

SALATER

Cæsar salat af sprød hjertesalat, cæsar dressing, syltede løg, croutoner og revet havgus
| 160 DKK | m. kylling 210 DKK

Steaksalat med krydderurter, asiatisk dressing, cashewnødder, peanuts og sesam agurk
| 210 DKK

STØRRE RETTER

 Tomatravioli med trøffelricotta, asparges, ærter og brunet svampe sauce | 210 DKK

Vesterhavsfisk med urtepanko, selleripuré, saltbagt knoldselleri og røget fiskesauce
| 270 DKK

Hvidvinsdampet blåmuslinger med citron, hvidløg og skalotteløg | 170 DKK

Kylling med gulerødder, ærter, nye kartofler og sherrysauce | 250 DKK

Steak af ribeye med sauce bearnaise, pommes frites og grønt | 340 DKK

Bacon cheese burger dry age beef, cheddar, bacon, salsa, pikantmayo og pommes frites
| 220 DKK

OST & SØDT

3 oste med sødt og knæk | 120 DKK

Rabarber med knas og vaniljecreme | 90 DKK

Chokolademousse med vaniljeis, romsyltede ananas og karamelliserede nødder | 90 DKK

TILKØB

Focacciabrød med olivenolie | 30 DKK -
Pommes frites med aioli | 60 DKK

Trøffel fritter – pommes frites med havgus og revet trøffel | 120 DKK