

Østers & caviar

Østers naturel 3 el. 6
med skalotteløgsvinaigrette
og tabasco 120 | 240

Variation af 4 østers 175
Naturel | Spicy passion | syltede æble
Friterede med sauce tartar

Caviar Prunier 525
30g caviar med små blinis,
skalotteløg, creme fraiche og purløg

Snacks

Saltede ansjosfileter 85
på ristet brød med tomatsalsa

Spansk sortfodsskinke 85
på ristet brød med Manchego

Arancini 85
friteret risotto med havgus
og trøffelmayo

Snackbræt - perfekt til deling 195
5 slags charcuteri, oliven og brød

FROKOSTMENU

Vejle Ådal ørred

Let rimet ørred med citron,
tomat, tang og olivenolie

Hopballe mølle kylling

på risotto med svampe
og urtesalat

2 retter 350

Carte du déjeuner

Cæsar salat	195
med sprød kylling, cæsardressing, sprød salat, syltede rødløg, croutoner og Havgus	
Sprød vesterhavsfisk	150
med sauce tartare, sprød salat og ristet rugbrød	
Risotto 	220
med svampe, havgus og friskrevet trøffel	
Moules Marinières	190
hvidvinsdampede blåmuslinger	
Meunièrestegt fladfisk	350
med tyttebær, kapers, brunet smørsauce og kartofler	
Tatar af dansk okse	185
med æggeblomme, piment, tyttebær, sennepsmayo, estragon og sprød kartoffel tilkøb trøffel 85	
Croque-madame	120
gratineret toast med skinke, ost, bechamel, sennep, spejlæg og salat	
Pariserbøf	220
stegt på brød med rødbede, peberrod, kapers, pickles, karse og rå æggeblomme	
Cheeseburger	220
med dry-aged hakkebøf, løgkompot, bacon, pikantmayo, cheddar og pommes frites	
Steak frites	375
ribeye med bearnaise, salat og pommes frites	

Garniture

Grøn salat 	40 65
med sennepsvinaigrette – lille eller stor	
Pommes frites	50
med aioli	
Trøffelfritter	145
med trøffelmayo og Havgus	
Bearnaise	55

Desserts & Fromages

Chokolademousse	90
med saltede nødder, stikkelsbær og sprød karamel tuiles.	
Appetiits æblekage	90
æblekompot, calvados, karamelliseret makron crumble, creme anglaise	
Crème brûlée	90
vaniljecreme med sprød karamel	
Ostetallerken	140 195
med 3 el. 5 oste, chutney og knækbrød	

Se vores tavleretter..