



DINNER

17.30 - 23.00

(SIDSTE BESTILLING KL. 21.30)

ØSTERS

Østers - Fine de Claire - naturel - 3 stk. | 6 stk.kr. 120 | 240
Oysters - Fine de Claire - naturel

3 varianter af østers | naturel | bloody mary- vinaigrette | asiatisk
vinaigrettekr. 150
*3 variations of oysters | naturel | bloody mary vinaigrette | Asian
vinaigrette*

STARTES

🌿 Græskarsuppe - græskar - kerner - croutoner kr. 85
Tilkøb | sprød bacon kr. 20
*Pumpkin soup - pumpkin - seeds - croutons
Extra | crispy bacon kr. 20*

Risotto - svampe - hvidvin - urter - havgus kr. 135
Tilkøb | revet trøffel kr. 85
*Risotto - mushrooms - white wine - herbs - havgus cheese
Extra | grated truffle kr. 85*

Rødbederimmet laks - karse - kapers - sennepscremekr. 105
Beetroot cured salmon - watercress - capers - mustard cream

Terrin af dansk gris - skalotteløg - pistacie - cognackr. 125
Terrine of Danish pork - shallots - pistachio - cognac

Rørt oksetatar - sennepskorn - æggeblomme
- cornichoner - estragon mayo kr. 155
Tilkøb | revet trøffel kr. 85
*Beef tartare - mustard seeds - egg yolk - cornichons - tarragon mayo
Extra | grated truffle kr. 85*

SALATER

Steak salat - ribeye - sprød salat - svampe
- kål - kimchi-dressing kr. 225
*Steak salad - ribeye - crispy lettuce - mushrooms - cabbage
- kimchi dressing*

Salat med confiteret and - grønkål - nødder
- sennepsdressing - æble kr. 180
Salad with confited duck - kale - nuts - mustard dressing - apple

Cæsar salat - sprød salat - rødløg - cæsar dressing
- croutoner - urter - havgus.kr. 130
*Caesar salad - crispy lettuce - red onions - Caesar dressing - croutons
- herbs - havgus cheese
Extra | crispy chicken kr. 65*

🌿 Vegetarret / Vegetarian

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter
kan fås ved henvendelse til personalet
Food allergies and intolerances – before ordering please speak to our
staff about your requirements

HOVEDRETTER

Pasta med skaldyr - kammuslinger - jomfruhummer

- svampe - salvie - brunet smør kr. 295

Tilkøb | revet trøffel kr. 85

Seafood pasta - scallops - langoustine - mushrooms - sage - brown butter

- Extra| grated truffle kr. 85

Vesterhavsfisk - tomat - røget sauce - kål - rødbederkr. 285

North Sea fish - tomato - smoked sauce - cabbage - beetroot

Moules frites - blåmuslinger - hvidløg

- skalotteløg - fløde - citron - pommes frites - aiolikr. 195

Mussels and fries | blue mussels - white wine - shallots - cream

- lemon - French fries - aioli

Braiseret svinebryst - kim-chi - calvadossauce

- krogmodnet flæskesvær - kejserhat kr. 285

Braised pork brisket - kimchi - calvados sauce - aged pork crackling

- shiitake mushrooms

Steak tatar - rørt tatar - sennepskorn - æggeblomme

- cornichoner - estragon mayo - pommes frites kr. 225

Steak tartare - hand-mixed tartare - mustard seeds - egg yolk -

cornichons - tarragon mayo - French fries

Extra | grated truffle kr. 85

Ribeye - bearnaise - græskar - skalotteløg - pommes friteskr. 315

Ribeye - béarnaise sauce - pumpkin - shallots - French fries

BURGER

Dry aged burger - brioche - rødløgskompot - salat

- Karl Johan creme - ost - pommes frites kr. 200

Dry aged burger - brioche - red onion compote - lettuce

- Karl Johan-cream - cheese - French fries

 **Linseburger - brioche - rødløgskompot**

- salat - auberginecreme - pommes frites kr. 175

Lentil burger - brioche - red onion compote - lettuce

- eggplant dip - French fries

OST & DESSERT

Ostetallerken - danske oste - karamelliseret æblepuré

- bagte figner - knækbrød kr. 135

Cheese platter - Danish cheeses - caramelized apple puree

- baked figs - crispbread

Æble tarte tartin - creme fraiche iskr. 85

Apple tarte tartin - sour cream ice creams

Sous vide pære - chokolade - havrecrumblekr. 85

Sous vide pear - chocolate - oat crumble

SNACKS

Pommes frites med aioli kr. 55

French Fries with aioli

Syltede oliven kr. 45

Olives

Saltede nødder og mandler kr. 45

Salted nuts and almonds

Trøffel chips kr. 45

Truffle chips

