

Appetiit

DINNER MENU

SNACKS

Charcuteri med oliven og ristet brød | 130 • Kroketter af braiseret okse 3 stk. med svampemayonnaise | 75
Saltede mandler og marinerede oliven | 50

SALATER

Cæsar salat med syltede rødløg, cæsardressing, croutoner og Havgus | 140
Sprød salat med pære, figer, grønkål, valnødder, friskost og vinaigrette | 140
Steak salat med ribeye, salat, bagte grøntsager og svampecreme | 200

Tilkøb: Revet trøffel | 85 • Sprød kylling | 65 • Pommes frites | 40 • Trøffelries med Havgus | 100 • Ribeye slices | 100

WEEKENDMENU - hver fredag og lørdag
2 retter 325 | 3 retter 395

VORES FAVORITTER

Risotto med svampe og revet Havgus | 135
Ravioli med ricotta, stegte kammuslinger og brunet smør | 220
Moules marinières af danske blåmuslinger | 150
Vesterhavsfisk med jordskokker, purløgs vin blanc og aspargeskartofler | 250
Rørt oksetatar med sennepskorn, æggeblomme, cornichoner og estragoncreme | 155 | 195
Klassisk fransk terrin af foie gras på ristet brioche med dadelcreme og syltede abrikoser | 170
Dry aged burger med rødløgskompot, salat, svampecreme, ost og pommes frites | 200
Linseburger med rødløgskompot, salat, auberginecreme og pommes frites | 175
Rødvinsbraiseret svinekæber med bagte rodfrugter, kartoffelmos og perleløg | 250
Steak af ribeye med pommes frites og sauce bearnaise | 325

OST & SØDT

Oste med sødt og knæk | 130
Hindbærsorbet med brændt marengs | 85
Chokoladebrownie med vaniljeis | 85

BON "APPETIIT"