

aften

Forret

Ratatouille	125,-
bagt Aubergine, squash, tomat & løg med en syrlig tomat sauce	
Bouillabaisse	145,-
fransk fiskesuppe med fisk & skaldyr	
Tatar	145,-
rørt tatar af dansk oksemørbrad med cornichon, æggeblomme, urter & chips	

Hovedret

Fiskefilet Florentine	265,-
gratineret fladfisk med mornay-sauce samt spinat, lokal grønt og pom. pure	
Caille Au Vin	265,-
braiseret vagtel med gulerødder, selleri, champignon og rødvinssauce	
Tournedos Rossini	375,-
smørstget oksemørbrad med trøffel, foie gras, pom. Anna & Maderia-sauce	
Quiche Loraine	225,-
tærte med karamelliseret løg, chiffon på dansk ost, frisk trøffel & sauté på majs & kål	

Dessert

Ostebræt	145,-
med fennikel-kompot & sprødt	
Bagt Camembert	145,-
bagt ost med kompot & rugbrød	
Tarte Tatin	135,-
æbletærte med crumble & vaniljeis	
Crème Brûlée	135,-
klassisk	
Petit Four	75,-
små fyldte chokolader	

Snacks & bobler

Nødder, chips & oliven	100,-
perfekt til 2 personer	
Gl. Crémant de Bourgogne	80,-
se drinkskort for andre aperitifs	

5-retters menu

Bouillabaisse
fransk fiskesuppe med fisk & skaldyr

Tatar
rørt tatar af dansk oksemørbrad

Fiskefilet Florentine
gratineret fladfisk med mornay-sauce
samt spinat, lokal grønt & pom. pure

Bagt Camembert
med fennikel-kompot & sprødt

Tarte Tatin
æbletærte med crumble & vaniljeis

625,-

Den grønne menu

Ratatouille
bagt Aubergine, squash, tomat & løg
med syrlig tomat sauce

Quiche Loraine
tærte med karamelliseret løg, chiffon
på dansk ost, frisk trøffel & majs

Crème Brûlée
klassisk

415,-