



Menu Forretter

| | |
|---|-------|
| Citrus panna cotta | 125,- |
| Med rogn, karse, løg og ristet brød | |
| Røget torsk | 115,- |
| Rørt med creme fraiche og ramsløg på salater | |
| Tartelet anno 1942 | 145,- |
| Med kammuslig, hummer, håndpillede rejer i cremet dildsauce | |
| Grillet kalvefilet | 115,- |
| Lagt på salater med mandel, parmesan og skalotteløg | |
| Hummerbisque | 110,- |
| Cremet suppe med hummersoufflé, urter og hummerchips | |

Hovedretter

| | |
|---|-------|
| Langtidsstegt oksefilet med krølfedt | 245,- |
| Serveret med smørstegte grøntsager, bearnaisesauce og pommes Anna | |
| Stegt og Confiteret kylling | 225,- |
| Bage jordskokker, jordskokkepuré og kartoffel stegt med porre | |
| Stegt helleflynder | 235,- |
| Blanquette sauce, forårsløg, kål og krydderurtekartofler | |
| Kalve eller Oksemørbrad Wellington | 285,- |
| Indbagt i butterdej med løg og svampet, serveret med trøffelsauce | |
| Kalv stegt som vildt | 215,- |
| Med waldorfsalat, tyttebær, surt, vildtflødesauce, brunede og hvide kartofler | |

Desserter

| | |
|---|-------|
| Rabarber | 110,- |
| Kage, mousse, is og knas | |
| Chokolade brownie | 115,- |
| Bærmousse, sprød hvid chokolade, kompot og is | |
| Tærte (Citron, Bær, Chokolade) | 120,- |
| Efter årstiden med is og saltet karamel | |
| 3 slags is | 100,- |
| Efter eget valg med sylt og knas | |
| Oste | 115,- |
| Et udvalg af dejlige modne oste, med tilbehør | |