Lunch

SNACKS

Pata Negra ham & Manchego cheese 175 DKK / Homemade Bread with homemade onion butter 65 DKK / Baked Green nocellara Olives 55 DKK
Provence Fries with hollandaise & chives 85 DKK / Monksfish nuggets in panko served with grilled lime mayonnaise & lime 145

COLD SERVINGS

CHEVRE CHAUD SALAD 165 DKK
served with mixed salad, pickled grapes, nuts & vinaigrette

CAESAR SALAD 225 DKK
croutons, Hopballe Mølle Chicken & parmesan

½ CHILLED LOBSTER 365 DKK
served with mayonnaise, homemade bread & lemon

STEAK TARTARE 165 DKK / 225 DKK
cornichons, cognac, tomato, mustard , croutons & salad
add fries + 65 DKK
hollandaise dip + 25 DKK

OPEN FACED SANDWICHES

MARINATED HERRING 155 DKK
served on rye bread with lard, cheese creme, capers, dill & cress

DANISH POTATOES 155 DKK
served with crispy onions rings, smoked cheese, herbs creme & cress

HAND PEALED SHRIMPS 185 DKK
served with tartare sauce, lemon & dill

BREADED FISH OF THE SEASON 175 DKK
served with tartare sauce, lemon & dill

BREADED FISH OF THE SEASON WITH SHRIMPS 185 DKK
served with mayonnaise, lemon & dill

MAINS

BELLES BOUILLABAISE 295 DKK
served with rouillé, homemade bread, mussels, halibut & shrimps

MOULES FRITES 225 DKK
served with rouillé, homemade bread & fries

PAN SEARED HALLIBUT 365 DKK
served with vegetable frikassé, blanquette sauce & ramsons

WAGYU CHEESEBURGER 225 DKK
served with lettuce, tomato, bacon, onion, pickles, dijonnaise & fries

BEEF TOURNEDOS 395 DKK
served with madagascar pepper sauce , green salad & fries

-Seasonal-

WHITE ASPARAGUS
& FJORDSHRIMPS 345 DKK
served with hollandaise, cripsy bread & herbs salad

-Specials-

Caviar served with chives, creme fraiche & blinis

30G. GOLD SELECTION CAVIAR 495 DKK

50G. GOLD SELECTION CAVIAR 825 DKK

125G. GOLD SELECTION CAVIAR 2300 DKK

R.A.P 225 DKK
served with Suterné Gel & croutons

DESSERTS & CHEESE

HOMEMADE ICE CREAMS VANILLA ICE CREAM
CHOCOLATE / LEMON SORBET 55 PR. SCOOP

YUZU CREME BRULÉE 135 DKK
served with vanille ice cream

TARTE AU CITRON 125 DKK
served with burned meringue

PROFITEROLE 145 DKK
homemade profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce & toasted almonds

CHEESE SERVING 165 DKK
5 French & Italian cheeses served with
fruit compoté & toasted rye bread

Frokost

SNACKS

Pata Negra skinke & Manchego ost 175 DKK / Hjemmelavet brød med hjemmelavet løgsmør 65 DKK / Bagte Grønne nocellara oliven 55 DKK
Provence pommes frites med sauce hollandaise & purløg 85 DKK / Havtaskekæbe nuggets i panko serveret med grillet lime mayonnaise & lime 145

KOLDE SERVERINGER

CHEVRE CHAUD SALAT 165 DKK
serveret med blandet salat, syltede druer, nødder & vinaigrette

CÆSARSALAT 225 DKK
croutoner, hjertesalat, Hopballe mølle kyllingbryst & parmesan

½ AFKØLET HUMMER 365 DKK
serveret med mayonnaise, hjemmelavet brød & citron

RØRT FRANSK TATAR 165 DKK / 225 DKK
cornichoner, cognac, tomat, sennep , croutoner & salat
tilføj pommes frites + 65 DKK
hollandaise sauce + 25 DKK

SMØRREBRØD

MARINERET SILD 155 DKK
serveret på rugbrød med fedt, friskostcreme, kapers, dild & karse

DANSKE KARTOFLER 155 DKK
serveret med sprøde løgringe, rygeost, urtemayonnaise & karse

HÅNDPILLEDE REJER 185 DKK
serveret med tartarsauce, citron & dild

SÆSONFISK I BRØDKRUMMER 175 DKK
serveret med tartarsauce, citron & dild

SÆSONFISK I BRØDKRUMMER MED REJER 185 DKK
serveret med mayonnaise, citron & dild

HOVEDRETTER

BELLES BOUILLABAISE 295 DKK
serveret med rouillé, hjemmelavet brød, blåmuslinger, helleflynder & rejer

MOULES FRITES 225 DKK
serveret med rouillé, hjemmelavet brød & pommes frites

PANDESTEGT HELLEFLYNDER 365 DKK
serveret med grøntsagsfrikassé, blanquette sauce & ramsløg

WAGYU CHEESEBURGER 225 DKK
serveret med salat, tomat, bacon, løg, pickles, dijonnaise & pommes frites

OKSE TOURNEDOS 395 DKK
serveret med madagascarpebersauce, grøn salat & pommes frites

Sæson

HVIDE ASPARGES
& FJORDREJER 345 DKK
serveret med hollandaise, sprødt brød & urtesalat

-Specials-

Caviar serveret med purløg, creme fraiche & blinis

30G. GOLD SELECTION CAVIAR 495 DKK

50G. GOLD SELECTION CAVIAR 825 DKK

125G. GOLD SELECTION CAVIAR 2300 DKK

R.A.P 225 DKK
serveret med Suterné Gel & croutoner

DESSERTER & OSTE

HJEMMELAVET IS & SORBET - VANILJEIS
CHOKOLADEIS / CITRON SORBET 55 PR. SCOOP

YUZU CREME BRULÉE 135 DKK
serveret med vanilje is

TARTE AU CITRON 125 DKK
serveret med brændt marengs

PROFITEROLE 145 DKK
hjemmelavet profiterole med vaniljeis,
chokoladesauce & ristede mandler

OSTETALLERKEN 165 DKK
5 Franske & Italienske oste serveret med
frugt kompot & smørristet rugbrød