

## Snacks

Oliven/Olives **40 kr.**

Saltede mandler / Salted almonds **40 kr.**

Sardiner / Sardines **100 kr.**

## Entrées (Starters)

**Artichauts violets, tomates, feuilles de  
moutarde & vinaigrette**

*Violet artiskok, tomat, sennepssalat &  
vinaigrette*

Violet artichoke, tomatoe, mustard  
greens & vinaigrette

**85 kr.**

**Tatare de veau, estragon & truffe noire**

*Kalvetatar, estragon & sort trøffel*

Beef tatare, tarragon & truffle

**115 kr.**

**Lotte poêlée, citron confit, câpres &  
beurre noisette**

*Smørstegt havtaske, syltet citron, kapers  
& brunet smør*

Fried monkfish, pickled lemon, capers &  
browned butter

**125 kr. / 225 kr.**

*Je t'aime*

## Plats principaux (Mains)

**Moules marinières**

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med  
fløde, gulerod, selleri & persille*

Blue mussels w. cream and parsley

**150 kr.**

**Entrecôte, herbes & sauce**

*Rib eye steak, urter & sauce*

Rib eye steak, herbs & sauce

**250 kr.**

**Risotto au potiron, graines de courge &  
cresson**

*Græskarrisotto, græskarkerner &  
brøndkarse*

Pumpkin risotto, pumpkin seeds & cress

**175 kr.**

**Daim, sauté de champignons, sauce &  
livèche**

*Dåvildt, stegte svampe, sovs & løvstikke*

Fallow deer, fried mushrooms, sauce &  
lovage

**225 kr.**

## Accompagnements (Sides)

Pommes frites/Fries **50,-**

Pommes de terre/Kartofler/Potatoes **50,-**

Salade de tomates/Tomater/Tomatoes **50,-**

Salade aux herbes/Salat/Green salad **40,-**

## Desserts et fromage

**Sélection de fromages**

*Et udvalg af oste*

A selection of cheeses

**100 kr.**

**Sorbet à la pomme, huile de thym &  
noisettes**

*Æble sorbet, timian & hasselnød*

Apple sorbet, thyme oil & hazelnuts

**65 kr.**

**Tarte aux poires, chantilly & amandes**

*Pæretærte, flødeskum & mandler*

Pear tart, chantilly & almonds

**75 kr.**

**Menu dégustation**

*Tasting menu*

4 retter, 4 courses, 4 services

**400 kr.**

**Menu vin/Winemenu 250 kr.**

**Le lundi - Mondays - Mandage**

**Moules frites 125 kr.**