



Forretter: Pr. ret 100.-

Bouillabaisse a la Marseillaise
Tomat, rodfrugter samt pocheret fisk og skaldyr

Jambon Persillé. Svineskank i pres med frisk persille
Frisk agurk. Syltede rødløg og ristet rugbrød

Salad chevre chaud
Salat med krydderurter, hjemmelavet sylt og gratineret gedeost på croûton

Hovedretter: Pr. ret 200.-

Filet af Multe med dild og Noilly Prat
Sauce på fiskefond, smør og agurk. Serveres med små gulerødder og hakkede krydderurter

Bouef sauté Stroganoff
Grovt kartoffelpuré med hvidløg og persille, Karl Johan svampe og demi glace

Sprængt glaseret kalvespidsbryst
Nye danske selleri. Ristet majs og pebersauce

Tillæg for stegt Foie Gras på hovedretter + 50.-

Desserter: Pr. ret 85.-

Chokolade og fynske sommerbær
Hvid chokoladeganache og bærgranité

Klassisk Crème Brulée
Glaseret vanillecreme med fynske solmodne bær

Udvalg af franske gårdoste af egen import
Serveres med smørristet rugbrød og behørig garniture

Vælg selv tre retter: 325.-

Vælg selv tre retter med tre glas vin 475.-

Der tages forbehold for sidste øjeblikks ændringer i menukortet