



---

Forretter: Pr. ret 100.-

Hjemmegravet norsk laks med fynsk rygeost  
Krydderurter, havtorn, radiser og brændt porre

Stegte snegle som i Bourgogne  
Croûtoner, hvidløg, persille og pastis

Vitello Tonnato af dansk kalvefilet  
Sauce på olivenolie og tunfisk, samt sprøde jordskokker og høvlet parmesan

---

Hovedretter: Pr. ret 200.-

Ristet rødtunge i rugcroûton  
Skummede muslingefrikassé og letsaltet hvidkål

”Pot au Feu” med grillede porrer og selleri  
Sprængt andebryst og oksetykkam i kraftig bouillon med vinterurter

Boeuf Sauté Stroganoff  
Kartoffelmos, svampe, løgskaller og sauce demi-glace

Tillæg for stegt Foie Gras på hovedretter + 50.-

---

Desserter: Pr. ret 90.-

Appelsinfromage med hasselnøddekrokant  
Sprøde chokolader og havtorn

Crème Brûlée  
Klassisk fransk, glaseret vanillecreme

Udvalg af franske gårdoste af egen import  
Syltede rosiner i Armagnac og smørristet brød

---

**Vælg selv tre retter: 335.-**

**Vælg selv tre retter med tre glas vin 485.-**

Der tages forbehold for sidste øjeblikks ændringer i menukortet