



A la Carte

Forretter:

Hjemmegravet vildlaks med havtorn Rygeost. Mild peberrod. Sprøde rodfrugter og urter	95.-
Ristede Kammuslinger Brunet smør. Blomkål og ristet brød	130.-
Stegt Foie Gras Puré af Karl Johan. Porrer og sauce	145.-

Hovedretter:

Braiseret Lammeskank Selleri. Karl Johan og Hjemmesylt	205.-
Ristet rødspætte og søde ærter Muslingefrikassé. Persille og syltede løg	205.-
Grillet peberbøf af dansk oksefilet Gratin. Svampe og glaserede løg	215.-

Desserter:

Østervembs chokoladekage Makroner. Parfait og Blommer	90.-
Franske oste Udvalg af franske oste fra egen import. Se separat kort.	125.-
Gratineret gedeost Syltede Abrikoser og spæde salater	90.-