

# -Aften menu-

## Forretter

### Østers(gilladeau)

Vinaigrette – syltet rødløg – tabasco – citron

1stk 45,- – 3stk 100,-

\*\*\*

### Oksehale suppe

Ostebroød – Syltet løg – Løg puré

108,-

\*\*\*

### Flamberet laks

misocreme – Sprødt brød - Kål

98,-

\*\*\*

### Okse tatar

Svampe – chips – Syltet chilimayo - Peberrod

90,-

\*\*\*

**Caviar**(white sturgeon) (10g)

## Hovedretter

### Steak bearnaise

Vælg mellem:

Ribeye(300g)

oksemørbrad(200g)

---

serveres med Bearnaise sauce – fritter og Løg

275,-

\*\*\*

### Dagens fisk

Rodfrugte Ragout – pommes Rösti

235,-

\*\*\*

### Helstegt rødspætte

Persillesmør – kartofler – citron – smørsauce

200,-

\*\*\*

### Tournedos Rossini

Foie gras – Frisk revet Trøffel –

## Classique

### Stjernesked

Stegt og dampet fiskefilet – røget laks – rejer

165,-

\*\*\*

### Pariserbøf

Rødløg – peberrod – kapers – æggeblomme - rødbeder – fritter og aioli

165,-

\*\*\*

### Dampede blåmuslinger

Urter – citron – fritter og aioli

## Desserter

### Chokolade fondant

Appelsin sorbet – Sprødt

88,-

\*\*\*

### Kokos mousse

Jordskokkeis – karamel - æble

95,-

\*\*\*

### Oste anretning

5 forskellige oste – oliven – knækbrød – kompot