
SNACKS

Ibericoskinke / 135
Sortfodsskinke - trøffelmayo

Sardiner / 115
Portugisiske sardiner - citron - aioli

Sardiner / 195
Franske sardiner - citron - aioli

Blond Amfissis Oliven / 55
Oliven

KLASSIKERE

Gillardeau Østers / 125
3 stk. østers - tomatponzu - agurk

Gillardeau Østers gratineret / 135
3 stk. østers - spinat - ost

Escargot / 95
6 stk. snegle - smør - hvidløg

Tatar / 175
Okse - østerscreme - fennikel - Gruyère

Paté en croûte / 175
Indbagt paté - sennep - foie gras - cornichoner

Salat Chevre Chaud / 145
Gratineret gedeost - endivie - druer - valnødder

Moules Marinieres / 135
Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50kr)

Helstegt skærising / 255
Skærising - sauce fumé - hvide asparges - nye kartofler

Steak bearnaise / 395
250g Ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

Cote de beouf - (delevenlig) / 895
Ca. 700 g. krogmodnet Nordjysk kvæg - fritter - salat - kalveglace - bearnaise

A LA CARTE

FORRETTER

Rimmede kammuslinger / 175
Kammuslinger - tomatbouillon - fingerlime - olivenolie

Hvide asparges / 125
Asparges - sauce hollandaise - citron (med rejer +85)

HOVEDRETTER

Confiteret kylling / 225
Kyllingelår - ærter - rabarber - hønseglace

Sommerfrikassé / 175
Asparges - ærter - artiskok - nye kartofler

DESSERTER

Crème brûlée / 95
Vanilje Crème brûlée

Petit Four / 65
Sødt til kaffen

Luftig koldskål / 95
Kærnemælk - hindbærsorbet - hybenrose

Oste / stk. 35

DAGENS MENU

Køkkenets 3-retters menu

395