



#### FØR MIDDAGEN

**Snackbræt, Nødder – Dip, 75,-**

**G/T, G'vine Floraison Gin – Fever-tree Elderflower Tonic, 120,-**

**OPUS Class, Cognac – Opus Crémant – Sukkerknald, 95,-**

#### FORRETTER

**Tun, 135,-**

Tun – soja – pistacie

**Torsk, 135,-**

Torsk – hummer – løg

**Gås, 145,-**

Gås – vol-au-vent – blåbær

#### HOVEDRETTER

**Svin, 215,-**

Svinekæber – cider – kartoffel

**Kalv, 245,-**

Kalvemørbrad – ærter – kalvesky

**Unghane, 215,-**

Letrøget unghane – svampe – grønt

#### DESSERTER & OST

**Panna cotta, 110,-**

Honning – cider – Æble

**Jordkok, 110,-**

Mousse – pærer – chokolade

**Is, 110,-**

Brunet smør – pærer – nødder

**Isdessert, 90,-**

Tre kugler is – coulis – fløde

**Ostebræt, 145,-**

Tre slags franske ost

#### KLASSIKERE

**Charcuteribræt, 175,-**

Fire slags pølser – to slags ost – tapenade – oliven – artiskok – brød – smør

**Køkkenschefens rørte tatar, 175,-**

Okseinderlår – æggeblomme – krydderurter  
Tilkøb af pommes frites og aioli 45,-  
Som hovedret plus 50,-

**Bouillabaisse, 195,-**

Hvidfisk – skaldyr – bløddyr – tomat – safran – cognac  
Som hovedret: plus kr. 55,-

**Burger, 185,-**

180 g oksebøf – cheddar – bacon – løgringe – barbecuesauce – tomat – syltet rødløg – salat – pommes frites – chilimayonnaise  
Fås også som vegetar

**Bøf Bearnaise, 325,-**

Ribeye 350 g – pommes frites – bearnaisesauce – salat

**Cæsarsalat, 145,-**

Kylling – croutoner – parmesan – dressing