



AKS MENU

Starten på en god middag – 195

Blinis med Oscietra caviar – creme fraiche – skalotteløg

Hertil: Champagne Bernard Remy

5-retters menu – 575

3-retters menu (markeret med*) | Serveres kun til frokost – 395

Æbleskive – and – appelsin

*Hummerbisque – hummerhaler – urter – grøn olie

Enebær/fennikel laks – cremet selleri – kapers – syltet fennikel – sprødt rugbrød

*Confiteret svinebryst – grønkål – pastinak – saltsyftet citron – portvinsglace

*Mousse a la mande – griottines kirsebær

Vinmenu

Vinmenu (3-retters menu) 2 glas – 195

½ vinmenu (3-retters menu) 2 glas – 125

Vinmenu (5-retters menu) 4 glas – 395

½ vinmenu (5-retters menu) 4 glas – 245

Vin på glas og flaske – se vores vinkort

Afslutning på en god middag:

2 slags ost – kompot – knækbrød – 95

Vinforslag: Portvin, Porto Cruz 10 Years Tawny – 95

Cafe Gourmand – 75

Kaffe og fyldte chokolader

Irish Coffee – 115

Kun for børn: Børnesnack – hovedret – dessert – 195

Spørg personalet

Vegetarisk menu

Vi tilbyder samme menu, men med vegetarisk alternativ til kød.