

Menu Aften

Tilbehør

Baguette med smør tilsmagt med citron og flagesalt
pr. person KR 9

Filtreret Mineralvand

Med eller uden Brus. Serveres ad libitum **pr. person. KR 35**

Forretter

Moules Marinières

Dampede Muslinger i Hvidvin og Fløde samt friske Krydderurter.

300 gram **KR 169**

Tilføj Pommes Frites med Aioli KR 59

Vin Anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) Frisk og mineralsk med citrusnoter.
- Beaune Bastion 1er Cru 2020 (KR 775/185) Kompleks, noter af citrus & fin mineralitet.
- Chablis 1er Cru Les Fourchaumes 2021 (KR 825/200) Kompleks, noter af citron & flint.

Caviar

Rossini Baerii Caviar 30 gram serveret med Blinis, Rødløg & Creme Fraiche.

30 gram **KR 495**

Vin Anbefalinger:

- Crémant de Limoux Brut (KR 550/130) Fine bobler & frisk citrus.
- Champagne Brut Selection Alain Bedel KR 750/180) Elegant med modne æbler og brioche.
- Philippinot Brut Champagne (KR 750/180) noter af ristet brød & friske frugter.

Rørt Tatar

Okseinderlår fra Öxneholm. Friskhakked fra vores køkken.

140 gram **KR 169**

Tilføj Pommes Frites med Aioli KR 59

Vin Anbefalinger:

- Côtes du Rhône Villages 2020 (KR 625/150) Frisk med røde bær og bløde tanniner.
- Château La Vieille Cure 2018 (KR 700/170) Kraftfuld med mørke bær og krydderier.
- Barolo Cannubi Single Cru 2016 (KR 1.200/290) Elegant med frugt noter & lang finish.

Forretter

Jomfruummerbisque

Cremede Jomfruummerbisque tilsmagt med Cognac og Fløde. **KR 219**

Vin anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) Frisk og mineralsk med citrusnoter.
- Meursault Charmes 2019 (KR 1.250/300) Fyldig med smøragtige noter & moden frugt.
- Puligny-Montrachet Folatières 1ere Cru 2020 (KR 1.200/270) Elegant med blomster & nødder.

Foie Gras Terrine

Foie Gras Terrine af And serveret med Figen Kompot. 75 gram **KR 219**

Vin anbefalinger:

- Riesling Georg Müller 2020 (KR 675/150) Frisk m. høj syre med citrus & grønne æbler
- Chassagne-Montrachet 2021 (KR 925/220) Kompleks med moden frugt & nødder.
- Meursault Charmes 2019 (KR 1.250/300) Fyldig med smøragtige noter & moden frugt

Salade Chevre Chaud - Petit

Salat med lun Gedeost, Balsamico og Honning.

KR 169

Vin anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) Frisk og mineralsk med citrusnoter.
- Bourgogne Ladoix Blanc 2020 (KR 775/185) - Blød med noter af hvide blomster & pære.
- Riesling Georg Müller 2020 (KR 675/150) Frisk m. høj syre med citrus & grønne æbler.

Salade Verte

Grøn salat med skalotteløg og vinaigrette **KR 69**

Børnemenü

Kun til børn

Lille Oksemørbrad

Med sprøde Pommes Frites serveres med Bearnaise 135 gram **KR 180**

Drikke anbefalinger:

-Hjemmelavet lemonade med citron og mynte 45 cl (KR 70)

-Sprite 25 cl (KR 45)

Burger med Pommes Frites

Alt grønt serveres ved siden af, Ingen Mayonnaise på Brioche Bolle 135 gram **140 KR.**

Drikke anbefalinger:

-Økologisk Rabarber Juice 25 cl (KR 55)

-Coca Cola, Cola zero - 25 cl (KR 45)

Tilføj Ost og Bacon gratis

Spaghetti Bolognese

135 gram **KR 140**

Drikke anbefalinger:

-Økologisk Hyldeblomst Juice 25 cl (KR 55)

-Squash appelsin 25 cl (KR 45)

Hovedretter

Steak Frites (Oksemørbrad)

Oksemørbrad fra Uruguay serveres med 2 Saucer: Lun Gentofte Signatur Bearnaise samt kraftig Madagasker Peber Sauce. Hertil Pommes Frites eller stegte Timian Kartoffler. 300 gram KR 499 / 225 gram KR 399 -**Tilføj stegt Foie Gras KR 99**

Vin anbefalinger:

- Côtes du Rhône Villages 2020 (KR 625/150) Kraftig og fyldig med noter af mørke bær.
- Château Cantemerle 2018 (775/190) Klassisk Bordeaux med solbær og krydderier.
- Cabernet Sauvignon Maxville 2017 (KR 1.000/240) Fyldig m. noter af solbær, vanilje & cedertræ.

Ovnbagt Torsk

Ovnbagt Torskefilet med Årstidens Økologiske Grønsager, hvide kartofler serveres med Hvidvin og Muslingesauce. KR **399**

Vin anbefalinger:

- Bourgogne - Ladoix Blanc 2020 (775/185) Blød med noter af hvide blomster & pære.
- The Destination Chardonnay 2022 (KR 725/175) Fyldig & frugttagtig med tropiske frugter & vanilje.
- Puligny-Montrachet Folatières 1ere Cru 2020 (KR 1.200/270) Elegant med blomster & nødder.

Moules Frites

Dampede Muslinger i Hvidvin og Fløde samt friske Krydderurter samt sprøde Pommes Frites & Aioli. 500 gram **KR 269**

Vin anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) Frisk og mineralsk med citrusnoter.
- Riesling Georg Müller 2020 (KR 675/170) Frisk m. høj syre med citrus & grønne æbler.
- Chablis 1er Cru Les Fourchaumes 2021 (KR 825/200) Komplex, noter af citron & flint.

Rørt Tatar (hovedret)

200 gram af Økologisk Okseinderlår fra Öxneholm. Friskhakked fra vores køkken - hertil sprøde Pommes Frites & Aioli. **KR 269**

Vin anbefalinger:

- Côte de Nuits Village 2021 (KR 750/180): Frisk med røde bær og bløde tanniner.
- Gevrey Chambertin 2018 (KR 900/200): Rig med mørke bær og krydderier.
- Barolo "Ginestra" Single Cru 2017 (KR 900/200): Komplex med mørke frugter og krydderier.

Hovedretter

Biksemad

Klassisk Biksemad skåret af Kalvetykkams-steg med tern af Løg og Kartofler serveres med 2 Spejlæg og hakkede Rødbeder. **700 gram KR 359 / 400 gram KR 269**

Vin Anbefalinger:

- Côtes du Rhône Villages 2020 (KR 625/150) Kraftig og fyldig med noter af mørke bær.
- Château La Vieille Cure 2018 (KR 700/170) Kraftfuld med mørke bær og krydderier.
- Pintia Toro Tempos Vega Sicilia 2018 (KR 1.350/325) Fyldig med mørke frugter og krydderier.

Pariserbøf

Klassisk Pariserbøf med det hele.

200 gram **KR 239**

Vin Anbefalinger:

- Côtes du Rhône Villages 2020 (KR 625/150) Kraftig og fyldig med noter af mørke bær.
- Château de France 2015 (KR 700/170) Elegant med solbær og noter af tobak.
- Barolo Cannubi Single Cru 2016 (KR 1.200/290) Elegant med frugt noter & lang finish.

Burger

Klassisk Burger af Økologisk Oksekød på Brioche Bolle. Alt garniture serveres ved siden af - hertil sprøde Pommes Frites, Chilimayo & Aioli.

200 gram **KR 239** - Tilføj Ost KR 10 & Bacon KR 10

Vin Anbefalinger:

- Alexander Valley Pinot Noir 2020 (KR 725/175) Elegant, noter af kirsebær & jordbær.
- Château Cantemerle 2018 (KR 775/190) Klassisk Bordeaux med solbær og krydderier.
- Cabernet Sauvignon Maxville 2017 (KR 1.000/240) Fyldig m. noter af solbær, vanilje & cedertræ.

Vegetar

Årstidens Stegte Grøntsager

Spørg venligst tjeneren **KR 269**

Vin anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) *Frisk og mineralsk med citrusnoter.*
- Chablis Marillier 2022 (KR 650/150) *Sprød og livlig med grønne æbler og mineralitet.*
- Puligny-Montrachet Folatières 1ere Cru 2020 (KR 1.200/270) *Elegant med blomster & nødder.*

Farserede Portobello Svampe

Serveres med stegte grønne Asparges, Skalotteløg & Parmesanost serveres med Gastrik af rødløg og rødvin **KR 279**

Vin anbefalinger:

- Riesling Georg Müller 2020 (KR 675/150) *Frisk m. høj syre med citrus & grønne æbler.*
- Chassagne-Montrachet 2021 (KR 925/220) *Kompleks med moden frugt & nødder.*
- Meursault Charmes 2019 (KR 1.250/300) *Fyldig med smøragtige noter & moden frugt*

Salade Chevre Chaud - Grande

Salat med lun Gedeost, Balsamico og Honning **KR 239**

Vin anbefalinger:

- Sancerre Château Thauvenay 2022 (KR 625/150) *Frisk og mineralsk med citrusnoter.*
- Bourgogne - Ladoix Blanc 2020 (KR 775/185) *Blød med noter af hvide blomster & pære.*
- Riesling Georg Müller 2020 (KR 675/150) *Frisk m. høj syre med citrus & grønne æbler.*

Salade Verte

Grøn salat med skalotteløg og vinaigrette **KR 69**

Dessert & Ost

Crème Brûlée

Helt klassisk fransk dessert KR 120

Vin Anbefalinger:

- Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.
- Riesling Auslese 2021, (KR 675/150) - Frisk med søde noter af tropiske frugter og honning.

Profiteroles

Med Vaniljeis og Chokoladesauce & friske Bær. KR 120

Vin Anbefalinger:

- Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.
- Château Suduiraut Grand Cru Classé 2014, Sauternes (KR 1.250/210) Luksuriøs og kompleks med dybe noter af tørrede frugter og honning.

Mousse au chocolat

70% Mørk Valrhona – Guanaja Chocolate

Serveres med Flødeskum a part KR 120

Vin Anbefalinger:

- Tonel 12 – 10 years Old Tawny Port, (KR 585/130) Blød & fyldig med noter af nødder & tørret frugt.
- Château Suduiraut Grand Cru Classé 2014, Sauternes (KR 1.250/210) Luksuriøs og kompleks med dybe noter af tørrede frugter og honning.

Ostetallerken

3 salgs Oste KR 160

Vin Anbefalinger:

- Tonel 12 – 10 years Old Tawny Port, (KR 585/130) Blød & fyldig med noter af nødder & tørret frugt.
- Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.

Menu Frokost

Salade Chevre Chaud – Petit / Grande

Salat med lun Gedeost, Balsamico og Honning.
KR 169 / KR 269

Croque Madame / Croque Monsieur

Sandwich med Skinke, Gruyère & Sennepsdressing hertil Salat og (spejlæg Madame).
KR 169 / KR 159

Moules Frites

Dampede Muslinger i Hvidvin og Fløde samt friske Krydderurter samt sprøde Pommes Frites & Aioli. 500 gram **KR 269**

Rørt TATAR

Økologisk Okseinderlår fra Öxneholm. Friskhakket fra vores køkken. 140 gram **KR 165**/200 gram **KR 269** inkl. Frites

*Tilføj Pommes Frites med Aioli **KR 59***

Foie Gras Terrine

Foie Gras Terrine af And, serveret med Figen kompot 75 gram **KR 219**

Pariserbøf

Klassisk Pariserbøf med det hele 200 gram **KR 239**

Biksemad

Klassisk dansk Biksemad skåret af langtidsstegt Kalvetykkams-steg med tern af økologisk Løg og Kartoffler serveres med 2 Spejlæg og hakkede Rødbeder.
700 gram **359 KR** / 400 gram **KR 269**

*Tilføj Sauce Bearnaise **KR 35***

Burger

Klassisk Burger af Økologisk Oksekød på Brioche Bolle. Alt garniture serveres ved siden af - hertil sprøde Pommes Frites Chilimayo & Aioli.
200 gram **KR 239**

*Tilføj Ost **KR 10** & Bacon **KR 10***

Dessert & Ost

Crème Brûlée

Helt klassisk fransk dessert **KR 120**

Vin Anbefalinger:

-Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.

-Riesling Auslese 2021, (KR 675/150) - Frisk med søde noter af tropiske frugter og honning.

Profiteroles

Med Vaniljeis og Chokoladesauce & friske Bær. **KR 120**

Vin Anbefalinger:

-Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.

-Château Suduiraut Grand Cru Classé 2014, Sauternes (KR 1.250/210) Luksuriøs og kompleks med dybe noter af tørrede frugter og honning.

Mousse au chocolat

70% Mørk Valrhona – Guanaja Chocolate

Serveres med Flødeskum a part **KR 120**

Vin Anbefalinger:

-Tonel 12 – 10 years Old Tawny Port, (KR 585/130) Blød & fyldig med noter af nødder & tørret frugt.

-Château Suduiraut Grand Cru Classé 2014, Sauternes (KR 1.250/210) Luksuriøs og kompleks med dybe noter af tørrede frugter og honning.

Ostetallerken

3 salgs Oste **KR 160**

Vin Anbefalinger:

-Tonel 12 – 10 years Old Tawny Port, (KR 585/130) Blød & fyldig med noter af nødder & tørret frugt.

-Château Haut-Mayne 2018, Sauternes (KR 700/150) Sød & rig med noter af honning & abrikos.