

SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

KRABBE & CAVIAR

Friskkogte krabbeklør fra Nordsøen, pr. stk.	40
Serveret med citron og dildmayo.	
Prunier Caviar	250
Vælg mellem: Baerii og Oscietra. Serveres med friskbagte blinis, fed cremefraiche og rødløg.	

SÆSONMENU*Forret:***Håndpillede rejer***

Med sprød vol au vent, æble, dild og syltede rodfrugter i fed og syrlig unika fraiche.

*Mellemret:***Pocheret pighvar**

Med safranfars, vesterhavsskum, smørstegte croutons, skarpe urter og sylt.

*Hovedret:***Sprødstegt andebryst***

Med glaserede rødbeder, stegt grønkål og flamberet figne. Serveret med confiteret kartoffel og krydret rødbede sauce tilsmagt med røget marv.

*Dessert:***Belgisk julevaffel***

Med Borabora Vanilleis, franske d'agen svesker og lun sherry sauce.

3 RETTER 395*

4 RETTER 475

EYDES VINMENU

3 RETTER 395

4 RETTER 475

FORRETTER

Håndpillede rejer	110
Med sprød vol au vent, æble, dild og syltede rodfrugter i fed og syrlig unika fraiche.	
Pocheret pighvar	125
Med safranfars, vesterhavsskum, smørstegte croutons, skarpe urter og sylt.	
Rørt tatar af kalv	145
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	
Grillet carpaccio	125
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	

HOVEDRETTER

Sprødstegt andebryst	245
Med glaserede rødbeder, stegt grønkål og flamberet figne. Serveret med confiteret kartoffel og krydret rødbede sauce tilsmagt med røget marv.	
Tournedos (225g)	295
Skåret af velhængt oksemørbrad, med sprød crouton stegt i marv, helbladet spinat, boretaneløg og trøffelsauce. Serveres med grove fritter.	
Indbagt pighvar	295
Med skummet vesterhavsbisque, jordskok/æblekompot og crudité af syrligt æble, dild og tallerkensmækker.	
Spansk sortfodsgris	245
Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg, hertil ristede kartofler.	
<i>De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris gennemsteiges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.</i>	
Rørt tatar af kalv	195
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. Serveret med bearnaisesauce og grove fritter.	
Dagens vegetarret	195
<i>Spørg betjeningen.</i>	

OST & DESSERTER

3 danske oste	125
Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.	
Belgisk julevaffel	110
Med Borabora Vanilleis, franske d'agen svesker og lun sherry sauce.	
Borabora vanillefromage	95
Med kirsebærsorbet og brændte mandler.	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier	

KAFFE

Kaffe pr. pers.	30
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen	5
Vælg mellem: hasselnød, vanilje eller karamel.	
Ronnefeldt te	30
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	

**SAFT & SODAVAND**

Sodavand	35
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
Saft fra Antons i Juelsminde	35
Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand, 0,75 cl	35
Med/uden brus.	

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE

Champagne og mousserende vine gl./fl.
2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé 70/325
Vintage, Penedès, Spanien

N.V. Pol Roger, Réserve Brut, 145/725
Champagne, Frankrig

Hvidvine gl./fl.
2020, J. De Villebois, Sauvignon Blanc 70/325
Frankrig

2019, Weingut in den Zehn Morgen 85/425
Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland

2018, Domaine Rolet, Arbois Blanc 120/595
Expression, Jura, Frankrig

2019, Soumah, "Hexam Vineyard" 135/675
Chardonnay, Yarra Valley, Australien

Rosévine gl./fl.
2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé 95/475
Provence, Frankrig

Rødvine gl./fl.
2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
Tempranillo, La Mancha, Spanien

2019, The Juice Asylum, Maggie Mae 90/495
IGT, Toscana, Italien

2019, Lou Dumont, Bourgogne Rouge 105/550
Bourgogne, Frankrig

2018, Starmont Winery, Merlot 130/650
Napa Valley, USA

2015, Marquis de Calon Segur 150/850
Bordeaux, Frankrig

Søde vine gl./fl.
N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, 70/325
Piemonte, Italien

N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro 85/495
Portugal

2017, Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 140/645
Mosel, Tyskland



**Skænkes med Coravin a 100 ml.
Spørg din tjener efter vinkortet. Der tages forbehold for
tastefejl samt ændringer af priser og årgange.*