

SNACKS

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

ØSTERS & CAVIAR

Friske Perle blanche østers, pr. stk. Serveret med citron og vinaigrette.	30
Prunier Caviar Baerii og Oscietra. Serveres med frisk- bagte blinis, fed cremefraiche og rødæg. <i>God at dele.</i>	500

SÆSONMENU

Forret:

Stegte jomfruummerhaler*
Med glaskålcrudité, hummerfløde skilt med urteolie.

Mellemret:

Morkel med souffléfars
Med vinaigrette på røget marv, syltede brændte skalotteløg og karamelliseret løgpure.

Hovedret:

Dådyr fra de fynske skove*
Med stegte kantareller, danske brombær, kantarelsauce, malttærte med kartoffel og selleri.

Dessert:

Bagte blommer*
Med Vaniljeis, blommesauce med likør og blommemosaik.

3 RETTER 395*

4 RETTER 475

FORRETTER

Stegte jomfruummerhaler Med glaskålcrudité, hummerfløde skilt med urteolie.	125
Koldrøget færøsk laks Med rygeostcreme, puffedede boghvedekerner, mizuna og karse.	105
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, Kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
Morkel med souffléfars Med vinaigrette på røget marv, syltede brændte skalotteløg og karamelliseret løgpure.	135

HOVEDRETTER

Dådyr fra de fynske skove Med stegte kantareller, danske brombær, kantarelsauce, malt tærte med kartoffel og selleri.	325
Ribeye steak (250g) Serveret med sæsonens grønt, friskrørt bearnaise og grove fritter.	295
Vesterhavs bouillabaisse Med blåmuslinger, torsk, rejer, serveres med crouton og aioli.	275
Spansk sortfodsgris 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>	245



OST & DESSERTER

3 danske oste 135
Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.

Bagte blommer 110
Med Vanilleis, blomme sauce med likør og blommemosaik.

Klassisk crème brûlée 75
Serveret med kærnemælksorbet.

3 stk. fyldte chokolader 50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier

KAFFE

Kaffe pr. pers. 30
Med opfyldning.

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
Spørg din tjener for udvalg.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 35
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.

Saft fra Antons i Juelsminde 35
Vælg mellem: appelsin, 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

2013, Weingut Raumland, Cuveé Marie 105/625
Louise Brut Sekt, Rheinhessen, Tyskland

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

2019, Donnafugata, Anthilia Bianco, 90/425
Sicilien, Italien

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

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

2015*, JM Gannoux, Gouttes d'Or 350/1700
1. Cru Meursault, Bourgogne, Frankrig

Rosévine gl./fl.
2020, Markus Molitor, Haus Klosterberg 75/375
Rosé, Mosel, Tyskland

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

2018, Vincent Girardin, Vieilles Vignes 105/595
Santenay, Bourgogne, Frankrig

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

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

2013*, Dugat-Py, Coeur de Roy 375/1995
Gevrey-Chamb., Bourgogne, 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

VINMENER

Eydes 395***/475****
Det gode valg

Sommelierens Præference 595***/675****
Det gode liv

***3 Retters

****4 Retters



*Skænkes med Coravin a 100 ml.

Spørg din tjener efter vinkortet. Der tages forbehold for
tastefejl samt ændringer af priser og årgange.