

BRASSERIE

Dansk inspiration

Dansk inspireret kogekunst

En god start

Østers "perle blanche" citron og vinaigrette pr. stk. 45,-
Udvalg af snacks pr. stk. (Inklusiv ved køb af velkomstdrink) 90,-

Forretter

Stegt radicchiosalat med perlebyg og vesterhavsost 135,- ✓
Stegt kammusling med mineralsk salat og sauce på kærnemælk og dildolie 150,-
Bagt hvidfisk med jordskok, æble, hasselnødder og brunet smør 145,-

Hovedretter

Smørstegt torsk med rødbeder, blåmuslinger, persillerod og muslingesauce 285,- ✓
Stegt andebryst og tærte med hjerter, æbler, selleri og sauce GASTRIQUE 250,-
Grillet okse med rødbeder, selleri, karamelliserede løg, og sauce med varme krydderier 265,-

Desserter

Hvid chokolademousse med ricotta, kirsebørsorbet og marengs med brændte mandler 135,-
Blåbærtærte med lemon curd, græskarkerner og vaniljeis med blåbær 135,-
Chokoladefondant med brun farin sauce, Sprød karamel og vanilleis 150,-

Markeret med ✓ kan laves som vegetarret - forretter 135,- / hovedretter 225,-