

Aperitif/velkomstdrinks

Champagne fra Michel Genet, Chouilly Grand Cru.

2012 Grande reserve. glas/flaske 140,-/800,-

Cider fra Horn Cider lavet på champagne metoden.

2017 "Frigu", knastør i rigtig fransk stil. glas/flaske 75,-/450,-

Klassiske drinks.

Kirr, tør hvidvin med solbær-eller ferskenlikør fra Bourgogne. 75,-

Gin & tonic.

Tanqueray no. 10, fever tree tonic, citron. 95,-

Hendrick's, fever tree tonic, agurk. 95,-

G' Vine "floraison", fever tree tonic, citron. 95,-

Monkey 47, fever tree tonic, appelsin, tonka bønner. 105,-

Dry Martini cocktail.

"Den klassisk": Tanqueray, ekstra dry Martini, grøn oliven. 115,-

"Den anderledes": G' Vine "Nouaison", Noilly Prat, grøn oliven. 115,-

Vermouth.

Campari, div. Martini, Noilly Prat, La Quintinye dry/rouge. 75,-

Øl fra Kragelund Bryghuset, 50 cl.

Alt Bier, tysk inspireret øl, let drikkelig, frugtig med en behagelig bitterhed 4,7% 95,-

Sankt Valborg, stærk og forfriskende, hvedeale af ølstilen Weizenbock 7,5% 95,-

ESB, inspireret af engelske extra special bitters, afstemt malt og humlesmag 5,6% 95,-

India Black Ale, mørk tørhumlet ale, fyldig med noter af citron og dild 6,5% 95,-

Barley Wine, amerikansk inspireret, kraftigt krydret med amerikansk humle 10% 95,-

Katarina Stout, sort, fed ale med smag af anis og kaffe 10% 95,-

Øl fra Hankok i Skive, 33 cl.

Høker bajer, klassisk pilsner 5% 40,-

À la carte

Caviar

Vi serverer caviar med rygeostecreme, purløg og friskbagte saltede vafler.

30 g. Bæri	650,-
30 g. White sturgeon	800,-
30 g. Oscietre selection	950,-
Degustation: 30 g. Bæri, 30 g. White sturgeon, 30 g. Oscietre.	2000,-

Forret

Kammusling, jordskok, blåmuslingesauce, persille.	160,-
Havtaske, porrer, hønsesky, bacon.	155,-
Stenbiderrogn, vagtelæg, creme-fraiche 48, brød, dild.	155,-
Hale og kæbe af okse, selleri, hasselnød, glace.	155,-

Hovedret

Due, pastinak, dadler, rugbrød, portvin.	295,-
Dansk lam, gulerødder, oliven, rosmarin, pecorino.	290,-
Pighvar, piquillos, løg, safran.	320,-

Dessert

Ostevogn med franske oste.	175,-
Mazarinkage, citron, passion, mango.	135,-
Æbler, karamel, vanilje, calvados.	135,-

Vores menuer

Appetitvækkere

Havtaske, porrer, hønsesky, bacon.

Dansk lam, gulerødder, oliven, rosmarin, pecorino.

Mazarinkage, citron, passion, mango.

Appetitvækkere og 3 retters 400,- med tilhørende vin menu 700,-

Appetitvækkere

Stenbiderrogn, vagtelæg, creme-fraiche 48, brød, dild.

Kammusling, jordskok, blåmuslingesauce, persille.

Hale og kæbe af okse, selleri, hasselnød, glace.

Due, pastinak, dadler, rugbrød, portvin.

Æbler, karamel, vanilje, calvados.

Appetitvækkere og 5 retters 600,- med tilhørende vin menu 1100,-

Stenbiderrogn, vagtelæg, creme-fraiche 48, brød, dild.

Kammusling, jordskok, blåmuslingesauce, persille.

Havtaske, porrer, hønsesky, bacon.

Hale og kæbe af okse, selleri, hasselnød, glace.

Due, pastinak, dadler, rugbrød, portvin.

Ostevogn med franske oste.

Æbler, karamel, vanilje, calvados.

Appetitvækkere og 7 retters 750,- med tilhørende vin menu 1450,-

1 glas champagne, appetitvækkere, 7 retters med tilhørende vin menu, kaffe, avec i alt 1600,-

Vores 7 retters menu bestilles senest til kl. 19.30

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00