

DRUEN & BØNNEN FROKOST

SÆSONTALLERKEN

*SMÅ VINTERINSPIREDE MUNDFULDE
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR*

RØRT KARTOFFEL OG TORSK
med strejf af sort trøffel, hvidløg og olivenolie

FIN PEBER PATÉ OG SALTET OKSEINDERLÅR
med sherry sky og syltede løg

COQ AU VIN
Unghane i rødvin med
svampe, bacon og persillerod

2 OSTE
med behørig garniture

GRAPE TRIFLI
hvid chokolade, grapecurd og gulerodscrumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

DET LUNE

*LUNE LIVRETTER
- DANSK OG FRANSK INSPIRERET*

LØGSUPPE med ostegratineret brødcrouton 98,-

OMELET med salat og sauté. Serveres smilende 135,-

GRATINERET GEDEOST med sprød salat, brødcroutoner,
semitørret tomat, oliven og søde syltede rosiner 139,-

TARTE FLAMBÉE; tynd sprød bund gratineret med creme-
fraiche, bacon og løg - serveres med salat 129,-

VORES STJERNESKUD

PÅ HJEMMEBAGT FRANSKBRØD

Smørstegt rødspætte, koldrøget laks,
rejer, salat og ravigottecreme 169,-

TARTIFLETTE; brasede kartofler og løg i fad med skinke,
reblochonost og cremefraiche. Serveres med salat 139,-

BØF BÉARNAISE med løgkompot, fritter og salat 265,-

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer 169,-

VORES SMØRREBRØD TIL KL. 17.00

PÅ HJEMMEBAGT RUGBRØD

DEN PERFEKTE STARTER

3 SMÅ FRA HAVET MED GROVBRØD OG SMØR

Torsk og kartoffel rørt med trøffel, hvidløg og olivenolie
Marinerede rejer, smilende vagtelæg og karse
Koldrøget laks med ravigottecreme

125,-

3 små fra havet + dagens uspecificerede 199,-

AVOCADO MED RYGESOST rørt med purløg,
ristede græskarkerner og spirer 85,-

SMØRSTEGT FISKEFILET med syltede gulerødder og
blomkål, cornichoner samt gurkemajemayo og kørvel 85,-

HØNSESALAT med selleri, sprød lufttørret skinke, frisk
æble og kapersbær 85,-

DEN SPECIFIKKE fin peberpaté og saltet
okseinderlår med sherrysky og syltede løg 85,-

ROASTBEEF med sprøde løgringe, syltede squash
og løg samt peberrodscreme 85,-

OST OG SØDT

GAMMELOST med fedt, sky og løg 65,- rom +20

OSTEVOGN med garniture pr. stk. 28,- (min. 2 stk. pr. pers.)

TRIFLI med hvid chokolade, grapecurd, gulerodskage 60,-

CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet 60,-

PARFAIT is med nougat svøbt i chokolade 65,-

SMÅ BELGISKE CHOKOLADER pr. stk. 12,-

KRANSEKAGE pr. stk. 14,- **COOKIE** pr. stk. 25,-

HJ. BAGT gulerodskage med hvid chokolade 48,- is +30,-

EKSTRA

TILBEHØR KUN SOM TILKØB

Grovbrød m/ smør 15,-

Glutenfrit brød m/ smør (inkl. glutenfri anretning hvor det er muligt)
– hør betjeningen 20,-

Diverse ændringer eller ekstra garniturer
– hør betjeningen fra 5,-

**VENLIGST OPLYS ALLERGIER PÅ FORHÅND,
SÅ VI KAN TAGE DE RETTE FORBEHOLD**

Vi forbeholder os retten til ændringer samt aflysninger af arrangementer ved uforudsete eller udefrakommende forhold