



MENU AFTEN

DINNER

18.00-21.00

SÆSONMENU VOL. 1



DEN LILLE UDGAVE

Amuse

Surdejsboller & gammeldags kværnet smør med Læsø salt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø salt

Dansk Hamachi

Grønne asparges, krustade, olivenolieis, grøn aspargesjuice
Green asparagus, croustade, olive oil icecream, green asparagus juice

Majs poussin

Poussin, rabarber, ramsløg, jus gras sauce, nye kartofler
Poussin, rhubarb, ramsons, jus gras sauce, new potatoes

3 slags ost tilkøb 95,-

Parmesan knækbrød & blommechutney
Add 3 cheeses for 95,-
Parmesan crispbread & plum chutney

Champagnebrus

Hvid chokolademousse, havesyresorbet, grønne jordbær i vanilje, hyldeblomst, champagnesirup
White chocolate mousse, sorrel sorbet, green strawberries in vanilla, elderflower, champagne syrup

DEN LILLE UDGAVE 495,-

The small version

DEN LILLE VINMENU 375,-

Sammensat af vores sommelier
The small winemenu paired by our sommelier



Den store menu / The large menu

SÆSONMENU VOL. 2



DEN STORE MENU

Amuse

Surdejsboller & gammeldags kværnet smør med Læsø salt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø salt

Dansk Hamachi

Grønne asparges, krustade, olivenolieis, grøn aspargesjuice
Green asparagus, croustade, olive oil icecream, green asparagus juice

Onglet tartar

Brunet valle, ærter, syrnetfløde, Rømø østers
Onglet tartar, browned whey, peas, sour cream, Rømø oysters.

Grillet Havtaske

Hyldeblomstsauce, rogn, purløg, sprød kartoffel
Grilled Monkfish, elderflower sauce, roe, chives, crispy potato

Majs poussin

Poussin, rabarber, ramsløg, jus gras sauce, nye kartofler
Poussin, rhubarb, ramsons, jus gras sauce, new potatoes

3 slags ost tilkøb 95,-

Parmesan knækbrød & blommechutney

Add 3 cheeses for 95,-

Parmesan crispbread & plum chutney

Champagnebrus

Hvid chokolademousse, havesyresorbet, grønne jordbær i vanilje, hyldeblomst, champagnesirup
White chocolate mousse, sorrel sorbet, green strawberries in vanilla, elderflower, champagne syrup

DEN STORE MENU 695,-

The large menu

DEN STORE VINMENU 625,-

Sammensat af vores sommelier wine
The large menu paired by our sommelier



Forretter / Starters

FORRETTES – STARTERS

À la carte



DANSKE ØSTERS, 3 STK. 145,-

Citron, vinaigrette

Danish oysters with lemon, vinaigrette

10 G GOLD CAVIAR 275,-

Crème fraîche, skalotteløg, blinis

10 g gold caviar with blinis, red onion, sour cream

HUMMER BISQUE 185,-

Pocheret fisk, stegt skaldyr, toast melba

Lobster bisque, Poached fish, fried seafood, toast melba

DANSK HAMACHI 165,-

Grønne asparges, krustade, olivenolieis, grøn aspargesjuice

Green asparagus, croustade, olive oil icecream, green asparagus juice

ONGLET TARTAR 175,-

Brunet valle, ærter, syrnetfløde, Rømø østers

Onglet tartar, browned whey, peas, sour cream, Rømø oysters.



Hovedretter / Main dishes

HOVEDRETTER – MAIN DISHES

À la carte



HELSTEGT FYLDT RØDSPÆTTE 345,-

Blanquet, spæde grøntsager, stegte jomfruhummer, jomfruhummer skum

Blanquette, vegetables, fried langoustines, langoustine foam

PEBERBØF AF MØRBRAD 435,-

Ærte à la française, pommes fondant, pebersauce

Tilkøb af bearnaise 45,-

Peas à la française, pommes fondant, pepper sauce

Add bearnaise sauce for 45,-

STJERNESKUD 325,-

Panko-paneret rødspætte, lyssej, stegt jomfruhummer, koldrøget laks, sauce choron, surdejsbrød

Panko-breaded plaice, whiting, fried langoustine, cold-smoked salmon, sauce choron, sourdough bread

SKALDYRSBORD 555,- PR. PERSON MINIMUM 2 PERS.

Søkogte rejer, kammusling ceviche, østers naturel, jomfruhummer

Tilkøb af caviar 195,- pr. 10g

Seafood platter, boiled shrimps, scallop ceviche, natural oysters, langoustine (min. 2 servings)

Add caviar for 195,- per 10g



Dessert / Dessert

DESSERT – DESSERT

À la carte



ISTÆRTE MED JORDBÆR 135,-

Vanilje semifreddo, jordbærsorbet, Valrhona jordbærchokolade, friske jordbær, sirup på sommerblomster
Vanilla semifreddo, strawberry sorbet, Valrhona strawberry chocolate, strawberries, summer flower syrup

CHAMPAGNEBRUS 135,-

Hvid chokolademousse, havesyresorbet, grønne jordbær i vanilje, hyldeblomst, champagnesirup
White chocolate mousse, sorrel sorbet, green strawberries in vanilla, elderflower, champagne syrup

OST 145,-

Udvalg af Europæiske oste, knækbrød, kompot
Selected cheese from Europe, crispbread, compote



Børn / Kids

BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år



2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

FISKEFILET

Pommes frites, remoulade

Fish fillet, pommes frites, danish tartar sauce

ELLER

OR

NUGGETS

Pommes frites, ketchup

Nuggets, pommes frites, ketchup

DESSERT

Hjemmelavet belgisk vaffel, vaniljeis, friske bær

Homemade Belgian waffle, vanilla ice cream, fresh berries

195,-