

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr 42
- med agurk & dild
- med jordskokke & æble

OYSTERS
- with cucumber & dill
- with Jerusalem artichoke & apple

Snacks til boblerne kr 95
Snacks for your Champagne

Laks – friskost – syltede perlelæg kr 145

Salmon – fresh cheese – pickled onion

Krogmodnet oksetatar, hvid aspargescreme,
syltede hvide asparges & trøffel kr 165

Dry aged beef tartare, white asparagus cream,
pickled white asparagus & truffle

BØF

BEEF

CÔTE DE BOEUF
ml 700 - 1000 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 120 pr 100 g

STRIPLOIN
ml 400 - 800 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 100 pr 100 g

T-BONE
ml 700 - 1000 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 100 pr 100 g

Bøfferne grilles som
udgangspunkt "medium rare"
The beef is served "medium rare"
unless you want it grilled differently

GRØNT

VEGETABLES

Knoldselleri – Persille - Croutoner
Celeriac – parsley – croutons

Hjertesalat – Cæsar - Urter
Heart salad - Caesar - herbs

Blomkål – Rygeost – Radisse
Cauliflower – smoked cheese – radish

Tomatsalat – Basillikum – Burrata
Tomato salad – basil - burrata

Pommes Anna - Parmesan
Pommes Anna & parmesan cheese

Tilkøb af trøffel kr 75
Add truffle

kr 95 pr stk / each

DESSERT

DESSERT

Dagens desserter
Spørg tjeneren, hvad vi har på
programmet.
Dessert of the day.
Please ask your waiter. kr 95

Petit Four kr 35

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande
eller te kr 35
French press coffee
or tea