

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr. 45

- med agurk & dild
- med passionsfrugt og chili

OYSTERS

- with cucumber & dill
- with passionfruit and chili

Snacks til boblerne (til 2 personer) kr. 155

Snacks for your Champagne

Lombard Champagne

Extra Brut, pr. glas kr. 140

Stenbiderrogn – vaffel - asparges kr. 165

Lumpfish roe – waffle – asparagus

Krogmodnet tatar – ramsløg - svampe kr. 175

Dry aged beef tartare – ramson - mushroom

BØF

BEEF

CÔTE DE BOEUF

ml 700 - 1000 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 150 pr 100 g

STRIPLOIN

ml 400 - 800 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 140 pr 100 g

T-BONE

ml 700 - 1000 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 140 pr 100 g

Bøfferne grilles som
udgangspunkt "medium rare"

Family style.

The beef is served "medium rare"
unless you want it grilled differently

GRØNT

VEGETABLES

Rødbede – friskost – sennepsfrø

Beetroot – cream cheese – mustard seeds

Radicchio – valnødder – Rød Krystal

Radicchio – walnuts – Rød Krystal

Broccolini – brunet smør - hasselnødder

Broccolini - brown butter - hazelnuts

Jordskokker- kål - chimichurri

Jerusalem artichokes – cabbage - chimichurri

Pommes Anna - Parmesan

Pommes Anna & parmesan cheese

Grøntsagsretterne deles ved bordet.

Side dishes are served "share style".

kr. 115 pr. stk. / each

Tilkøb af Pebersauce kr. 45

Add pepper sauce

DESSERT

DESSERT

Dagens desserter

Spørg tjeneren,

hvad vi har på programmet kr. 115

Dessert of the day.

Please ask your waiter.

Ostetallerken.

Oste fra Them mejeri/ Arla Unika kr. 155

Different Danish cheese.

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande

Espresso

eller te

French press coffee

Espresso

or tea

kr. 45