

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr 45

- med agurk & dild
- med passionsfrugt og chili

OYSTERS

- with cucumber & dill
- with passionfruit and chili

Snacks til boblerne kr 105
Snacks for your Champagne

Tun – wasabi – brunet smør kr 155

Tuna – wasabi - browned butter

Krogmodnet oksetatar – hvid asparges creme
- trøffel kr 175

Dry aged beef tartare - white asparagus cream
truffle

BØF

BEEF

CÔTE DE BOEUF
ml 700 - 1000 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 130 pr 100 g

STRIPLOIN
ml 400 - 800 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 110 pr 100 g

T-BONE
ml 700 - 1000 g
Krogmodnet
Dry-aged beef
kr 110 pr 100 g

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

GRØNT

VEGETABLES

Grønkål – Kejserhat – Gammel knas
Kale – King Trumpet – Gammel knas

Hjertesalat – Cæsar - hasselnød
Heart salad - Caesar - hazelnut

Blomkål – Rygeost – Pimentsauce
Cauliflower – smoked cheese – red pepper
sauce

Rødbede – friskost – sennepsfrø
Beetroot – cremecheese - mustardseeds

Pommes Anna - Parmesan
Pommes Anna & parmesan cheese

Tilkøb af trøffel kr 95
Add truffle

kr 105 pr stk / each

DESSERT

DESSERT

Dagens desserter
Spørg tjeneren, hvad vi har på
programmet.
Dessert of the day.
Please ask your waiter. kr 105

Petit Four kr 40

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande
Espresso.
eller te kr 40
French press coffee
Espresso
or tea