

DAGENS FROKOST MENU

2 retter 250

3 retter 350

4 retter 450

Chef de Cuisine Jeppe Foldager



VINMENU

2 vine 250

3 vine 350

4 vine 450

FROKOST KORT

Gammeldags modnet kryddersild med nye kartofler creme fraiche og kapers	105,-
Gillardeau østers med citron og vinaigrette	130,-
Fjordrejer med hvide asparges, macadamia nød og blanquette sauce	Dagspris
Nye Danske kartofler med rogn, sprød kartoffel og karse	135,-
med caviar	295,-
Færøsk røget laks med grillet radiser, rygeost og mandler	135,-
Bisque af skaldyr, med sommergrønt og ramsløg	165,-
Tatar af okse med sort peber, syltet løg og krydderurter	135,-
Helstegt Rødspætte med nye kartofler, brunet smør og kapers	225,-
Sprød Vol au Vent med pocheret kylling, parmesan og sommertrøffel	175,-
Stegt Foie Gras med rabarber, tørret andebryst og langpeber	185,-
Tournedos af Jersey okse med grillet løg, salater og sauce med røget marv	265,-
Udvalg af franske land oste med ristet rugbrød og syltede sager	160,-
Klassisk jordbær med fløde	95,-
Rabarber med sprø haver vanilje creme og rabarber sorbet	110,-