

Forretter – Vorspeisen – Starters

Stegt rødfisk med persille og hvidløg, pure af blomkål, croudité og mandler

Fried redfish with parsley and garlic, cauliflower puree, croudité and almonds
Gegrillter Goldbarsch mit Petersilie und Knoblauch, Blumenkohlpüree, Croudité und Mandeln

Kr.95, -

Koldrøget laks med rugbrødstoast, æblekompot, dijonsennep og karse

Cold smoked salmon with rye bread toast, apple compote, Dijon mustard and cress
Kaltgeräucherter Lachs mit Schwarzbrottoast, Apfelkompott, Dijon Senf und Kresse

Kr.88, -

Løg consommé med brændt løg, stegte forårsløg og syltede perleløg

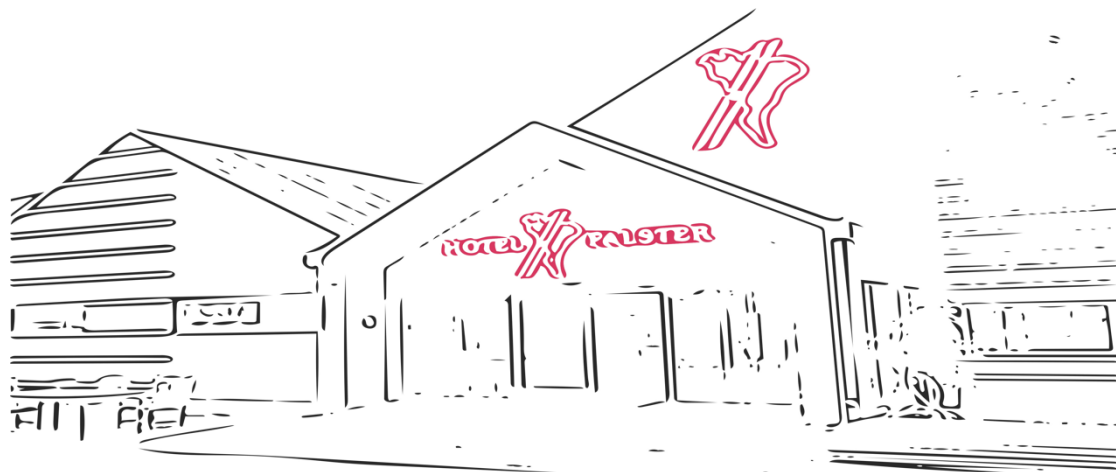
Onion consommé with burned onion, fried spring onion and pickled Perl onion
Zwiebelsuppe mit gegrillten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und eingelegten Jungzwiebeln

Kr.82, -

Koldvandsrejer med kørvel vinaigrette og fløde peberrod

Coldwater shrimps with chervil vinaigrette and horseradish crème
Garnelen mit Kerbel und Meerrettichsauce

Kr.88, -



Hovedretter – Hauptspeisen – Main Courses

Stegt havtaske hale med Serranoskinke, artiskok med torvefriske urter og persillesky

Fried monkfish tail served with Serrano ham, artichoke fresh herbs and parsley sauce

Gebratene Seeteufelschwanz mit Serranoschinken, Artischocken, frischen Kräutern und Petersiliensauce

Kr.218, -

Peberbøf dagens kartoffel, årstidens grøntsager og pebersauce

Pebersteak served with potato of the day, fresh vegetables of the season and pebersauce

Pfeffersteak mit Kartoffeln, Gemüse der Saison und Pfeffersauce

Kr.225, -

Andebryst fyldt med tomat og basilikum cremet tomatsauce

Duck breast stuffed with tomato and basil with creamy tomato sauce

Entenbrust gefüllt mit Tomate und Basilikum mit cremiger Tomatensauce

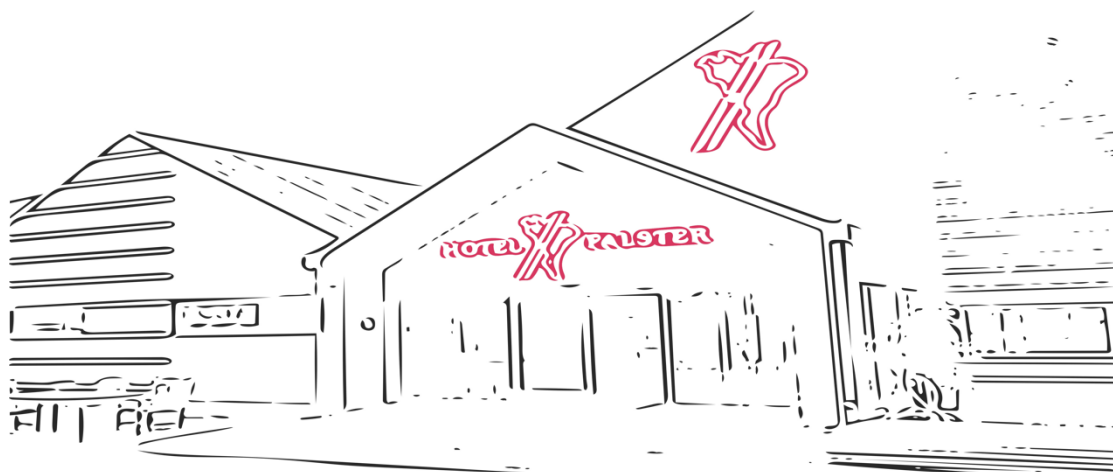
Kr.185, -

Glaseret svinekæber med grillet rødbeder, syltede løg, friske radiser, bacon krokerter samt cherryglace

Glazed pork jaws with grilled beet roots, pickled onions, bacon croquettes and cherryglace

Glasiert Schweine Backen mit gegrillt rote Bete, eingelegt Zwiebeln, Speck Kroketter und cherryglace

Kr. 175, -



Hovedretter – Hauptspeisen – Main Courses

Wienerschnitzel med stegte kartofler, ærter samt skysauce

Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen und Sauce

Wienerschnitzel with roasted potatoes and gravy

Kr. 195, -

Dagens ret -Spørg tjeneren

Tagesmenü – Bitte fragen Sie den Kellner

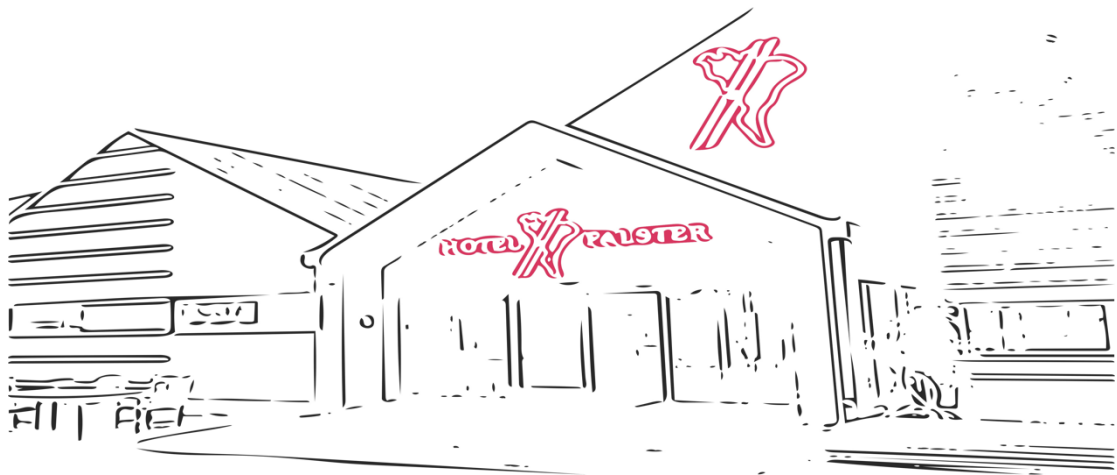
Meny of the day – Please ask the waiter

Kr. 198, -

Ønskes salat til hovedretten, sig det til tjeneren

Wann Sie einen Salat für das Hauptgericht wollen, fragen Sie den Kellner

If you would like a salad for the main course, please tell the waiter



Dessert – Nachspeisen – Desserts

Earl Grey syltet ananas med kokussauce, citronverbena og vaniljeis

Earl Grey pickled pineapple with coconut sauce, lemon verbena and vanilla ice
In Earl Grey eingelegte Ananas mit Kokossauce, Zitronenverbena und Vanilleeis

Kr.85, -

Gateau Marcel chokoladekage med solbærsorbet og frisk frugt

Gateau Marcel chocolate cakewith blackberrysorbet and fresh fruit
Gateau Marcel Schokoladenkuchen mit Sorbet von der schwarzen Johannesbeere
und frischen Früchten

Kr.88, -

Danske unika oste med hjemmelavet kompot

Danish unika chees served with homemade compote
Käseteller mit verschiedenen dänischen Käsesorten und selbst gemachtem Kompott

Kr.90, -

Citronfromage a la sifon med syltede æbler, karamel mynte og bær

Lemon mousse a la siphon with pickled apples, caramel mint and berries
Zitronen-Mousse a la Sifon mit eingelegten Äpfeln, Karamell, Minze und Beeren

Kr. 85, -

