

FORRETTER (no10)

Stegte kammuslinger 98,-

Med kørvælcreme, syltede radiser, grøn Olie og brøndkarse

Oksecarpaccio 98,-

med ramsløg-mayo, "gammel-knas", oliven, syltede jordbær og brøndkarse

Sommer salat 88,-

Rucola og sprød frisee salat grillede peberfrugt, bagt feta, cherry tomat, granatæble og syrlig vinaigrette

Moule de frites 98,-

Friske blåmuslinger i cremet hvidvins-flødesauce Serveret med grove pomfritter og aioli

HOVEDRETTER (no10)

Caesar salat 88,-

med romainesalat, croutons, parmesan og caesardressing. Hertil hjemmebagt brød og smør

Caesar salat med kylling 128,-

Caesar salat med tigerrejer 128,-

Caesar salat med røget laks 128,-

Pasta tagliatelle 88,-

Med cremet sauce og syltede svampe, porrer og urter

Pasta tagliatelle med kylling 128,-

Pasta tagliatelle med tigerrejer 128,-

Pasta tagliatelle med røget laks 128,-

Moule de frites 115,-

Friske blåmuslinger i cremet hvidvins-flødesauce Serveret med grove pomfritter og aioli

Australsk grain-fed striploin steak 188,-

250g med bagt kartoffel eller rustikke pommes

Ribeye Steak 198,-

300g med bagt kartoffel eller rustikke pommes

Side orders:

Grønne bønner og bacon	25,-	Tomat m/parmesan	25,-
Coleslaw	15,-	Caesar salat	25,-
Sauce Bearnaise	25,-	Grillede svampe	25,-
Whiskeysauce	25,-	Hvidløgssmør	15,-

HOVEDRETTER (no10)

Hellefisk i saltede mandler 195,-

Med forårsløg, syltede beder, broccoliasparges og kold urtesmør

Sødmælks kalveculotte 215,-

med grønne blomkål, majroe, syltede skalotteløg og grov sennepscreme

Surf n' turf 255,-

lammeryg og hummerhale, spæde gulerødder, østershatte, syrlige rabarber og cremet cognacsauce

DESSERTER (no10)

Solero dessert 68,-

med vanilje panna cotta, passionssorbet, passionscreme, crunch og blomster

Fransk chokoladecake 68,-

med jordbærsorbet, friske jordbær, broken gel af jordbær og hvide chokolade krystaller

Unika oste 88,-

med rabarber-ingefær marmelade og kiks