

## FORRETTER (no10)

**Forårsløgsuppe** 78,-  
med varmrøget laks, grøn olie og brøndkarse

**Oksecarpaccio** 98,-  
med ramsløg-mayo, "gammel-knas", oliven, syltede jordbær og brøndkarse

**Smørdampede hvide asparges** 98,-  
Med håndpillede rejer, vagtelæg, mousseline sauce og urter

**Moule de frites** 98,-  
Friske blåmusliger 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 blåmusliger 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,-	Grill grønne asparges	25,-
Whiskeysauce	25,-	Hvidløgssmør	15,-

## HOVEDRETTER (no10)

**Hellefisk i saltede mandler** 195,-  
Med forårsløg, syltede beder, hvide asparges og kold urtesmør

**Sødmælks kalveculotte** 215,-  
med grønne blomkål, majroe, syltede skalotteløg og grov sennepscreme

**Surf n' turf** 255,-  
lammeryg og hummerhale, spæde gulerødder, grønne asparges, syrlige rabarber og cremet cognacsauce

## DESSERTER (no10)

**Solero dessert** 68,-  
med vanilje panna cotta, passionssorbet, passionscreme, crunch og blomster

**Fransk chokoladecake** 68,-  
med rabarber sorbet, syltede rabarber, broken gel af rabarber og hvide chokolade krystaller

**Unika oste** 88,-  
med rabarber-ingefær marmelade og kiks