

FORRETTER

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

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

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

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