

MENU

FORRETTER / STARTERS

Laksemousse på røget laks <i>Salmon mousse on smoked salmon</i>	110
Kartoffel-porresuppe med bacon <i>Potato-leek soup with bacon</i>	110
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	110



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Skindstegt kullerfilet med rejer og beurre blanc <i>Skin-fried haddock fillet with prawns and beurre blanc</i>	Lille / almindelig Small / normal	230/270
Oksemørbrad med "biksemad" og okseglace <i>Beef tenderloin with "bubble and squeak" and beef glace</i>		230/270
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>		200/240



DESSERTER / DESSERTS

Mazarinkage med æble <i>Mazarin cake with apple</i>	105
Kokkens egen 'crème caramel' / <i>The chef's own crème caramel</i>	105
Et udvalg af danske oste / <i>A selection of Danish cheeses</i>	105/155
Vinmenu til osten - <i>Wine menu to go with the cheese</i>	150
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>	45



Pure water and homebaked bread	45
--------------------------------	----

Taster menu

Kan bordet enes om det, er der mulighed for at bede tjeneren om at sammensætte en taster-menu, dvs. man vælger 4, 5 eller 6 retter, som vil blive serveret i lidt mindre portioner for at man kan overkomme at smage en større del af menuen. Mats vil kunne tilbyde en passende vinmenu. Prisen vil selvfølgelig afhænge af de konkrete valg. Tag gerne kontakt med betjeningen for at få en særlig oplevelse!

If the whole table agrees, you could ask for a taster menu. You can select 4, 5 or 6 dishes that will be served in smaller servings, so you could explore a larger part of the menu without overfeeding. Mats will be delighted to suggest an accompanying wine menu. The price will naturally depend on your choices. Just contact the staff in order to experience a special treat!

ALLERGEN / FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Før bestilling, venligst kontakt os om det er specielle behov / Before ordering, please contact us regarding your eventual requirements