

## ✓ – BRUNCH SERVERES TIL 14.00

RØGET LAKS MED HYTTEOST, DILD & KAPERS  
ÆG "EN COCOTTE" BACON & PURLØG  
STEGT OLPØLSE MED PICKLES  
VENDIA OLSPEGEØLSE & GRILLET LØG  
LANDSKINKE MED PURLØGSCREME  
YOGHURT MED BROMBÆR OG CHOKOLADECHUNCH  
FRISK FRUGT – EFTER SÆSON & SMAG  
MODEN LANDBRIE MED ORANGE & ABRIKOSCONFIT  
HAVGUS MED SALTEDE OLIVEN  
CHOKOLADECROISSANT MED KARAMEL  
KAFFE ELLER THE

135,-

### TILKØB

JUICE 40,-  
OKOLOGISK SAFT (FLERE VARIANTER) 40,-  
HJEMMELAVET VARM CHOKOLADE 40,-  
BITTER (SPØRG BETJENINGEN) 45,-  
MOUSSERENDE FRA 65,-  
SHAKE MED JORDBÆR ELLER CHOKOLADE 50,-  
RØRÆG, PØLSER & BACON 35,-  
HØNSESALAT MED BACON 35,-  
PANDEKAGER MED SIRUP 35,-

### FOR & LETTE RETTER

3 STK. ØSTERS MED GRILLET CITRON & VINAGRETTE (1 STK. 30,-)  
"FISKEN" - RØGET LAKS MED HYTTEOST, KAPERS, MALT & DILD  
"SUPPEN" - CREMET FISKESUPPE MED BAGT HVID FISK & REJER  
"SALATEN" - ANDECONFIT, KRÅSER, LØG & COMTÈ  
"PLANKEN" - VORES KØDSPECIALITETER & BEHØRIG GARNITURE  
"SÆSON" - OKSECARPACCIO MED TRØFFELMAYO & HAVGUS  
FRIT VALG 95,-

(Prøv evt. flere - 2-3 retter udgør et helt måltid)

### "OPEN SANDWICHES"

RØGET LAKS, MAYO, ÆG, RADISSER, SALAT & DILD  
STEAKSANDWICH, BEARNAISE, GRILLEDE & SYLTEDE LØG  
SANDWICH CANARD - ANDECONFIT, LØG, FRISSE & COMTÈ  
GRILLET SANDWICH- OST, SKINKE, SPEJLÆG & SENNEPSMAYO  
"CROISSANTEN" - FYLD AF HØNSESALAT & URTER

FRIT VALG 95,-

### LES ŒUFS - "ÆG ER GODT"

"OMELETTEN"  
KARTOFLER, BACON, LØG, COMTÈ OST & SALAT  
"DEN UARTIGE"  
POCHERET ÆG, RØGET LAKS, HOLLANDAISE & RISTET BRØD  
"ÆGGEKAGEN"  
ÆGGEKAGE, FLÆSK, RUGBRØD, SENNEP, TOMAT & PURLØG  
VALGET ER SVÆRT, MEN DIT  
95,-

### QUICHE - NÆSTEN SOM I ALSACE

TÆRTE MED KARTOFLER, LØG, OST, SALAT & SKINKE  
95,-

Kan også laves som vegetarret uden skinke

### "LES BURGERS"

"KONGEN"  
"BØFSANDWICH" BØF, SOVS, SURT, SPEJLÆG & LØG  
"KLASSIKEREN"  
BØF, BACON, OST, TOMAT, SYLTET AGURK, MAYO & OSTESAUCE  
VALGET ER SVÆRT, MEN DIT 135,-  
FÅ EN ESKTRA BØF I BURGEREN FOR 30,-

### "PASTAEN"

RAVIOLI MED RØGET ANDEBRYST, CONFIT, ARTISKOK,  
SVAMPESAUCE & COMTÈ  
150,-

### "Vegetaren"

SALAT AF BAGTE OG GRILLEDE RODFRUGTER MED LUN GEDEOST  
135,-

### ✓ - FROKOST PLATTE

STORE SMAGSOPLEVELSER FRA DET LILLE KØKKEN  
195,-

### KLASSISK FRANSK RØRT TATAR

MED ESTRAGON, SYLTEDE LØG OG POMMES FRITES  
160,-

ROSASTEGT ONGLET MED LØG I TEKSTURER,  
FRITTER & SAUCE BORDELAISE  
185,-

GRILL BY ✓

"BØF BEARNAISE"  
GRILLET GRØNTSAG, PURÈ & FRITTER  
225,-

300 G BØF TILLÆG 75,-

### TILBEHØR TIL ALLE RETTER:

RØDVINSSAUCE  
TRØFFELSAUCE  
BEARNAISESAUCE  
FRITTER MED HAVSALT  
KARTOFFELGRATIN MED URTERASP  
KARTOFFELKROKETTER OST & HVIDLØG  
KARTOFFELPURÈ MED URTEOLIE  
ONION RINGS & MAYO  
SALAT MED VINAIGRETTE

PR. STK. 40,-

### FISH & CHIPS

FRITERET TORSK I ØLDEJ, FRITTER & SAUCE TATARE  
LILLE 140,-/ STOR 165,-

### "MOULES FRITES"

DAMPEDE BLÅMUSLINGER I EGEN SUPPE MED FRITTER & AIOLI  
155,-

### OSTEPLANKE 5 SLAGS OST & GARNI 75,-

### LIDT GODT TIL KAFFEN

ROMKUGLER MED RIGTIG ROM 35,-  
HJEMMELAVET FLØDEBOLLE 35,-  
HJEMMELAVEDE PETIT FOUR 40,-  
BROWNIE MED VANILJEIS & KOMPOT 70,-