

## ✓ – 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,-  
RØREG, PØLSER & BACON 35,-  
HØNSESALAT MED BACON 35,-  
PANDEKAGER MED SIRUP 35,-

### FOR & LETTE RETTER

3 STK. ØSTERS "PERLE BLANCHE", GRILLET CITRON & VINAGRETTE (1 STK. 35,-)  
"FISKEN" - RØGET LAKS MED FENNIKEL & ESTRAGON  
"SUPPEN" LØGSUPPE MED BUTTERDEJSLÅG  
"SALATEN" - ANDECONFIT, KRÅSER, LØG & COMTÈ  
"PLANKEN" - VORES KØDSPECIALITETER & BEHØRIG GARNITURE  
"SÆSON" - STEGT TORSK, GRILLET HJERTESALAT & BRUNET SMØR  
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"

TAGLIATELLE MED ROMESCO SAUCE, BRAISERET  
GRIS & STEGT CHORIZO

155,-

### "Vegetaren"

"TARTE DE FLAMBE" MED ROSMARIN, KARTOFFEL & GEDEOST

145,- / MED SKINKE 155,-

### ✓ – FROKOST PLATTE

STORE SMAGSOPLEVELSER FRA DET LILLE KØKKEN

195,-

### KLASSISK FRANSK RØRT TATAR

MED ESTRAGON, SYLTEDE LØG OG POMMES FRITES

165,-

GRILL BY ✓

### "BØF BEARNAISE"

GRILLET GRØNTSAG, PURÈ & FRITTER

225,-

300 G BØF TILLÆG 75,-

### TILBEHØR TIL ALLE RETTER:

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

PR. STK. 40,-



### "FRA HAVET"

STEGT TORSK MED KARTOFFELPURÈ & "HUMMER-BASQUAISE"

215,-

### 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,-