

LE BRUNCH SERVERES TIL KL. 14.00

REJESALAT MED TOMAT & URTER
RØGET LAKS MED DILD & FRITEREDE KAPERS
RØRÆG, PØLSE, BACON & PURLØG
BRUSCHETTA MED SKINKE, DIJON & GAMMELKNAS
SERRANOSKINKE MED GRILLET ARTISKOK & COMTÉ
YOGHURT, BÆR & CHOKOLADECRUNCH
FRISK FRUGT
"GAMMELKNAS" MED OLIVEN
"BRIE" MED ABRİKOS

145,-

TILKØB

KAFFE ELLER THE MED OPFYLDNING 40,-
JUICE 40,-
ØKOLOGISK SAFT (FLERE VARIANTER) 40,-
HJEMMELAVET VARM CHOKOLADE 40,-
BITTER (SPØRG BETJENINGEN) 45,-
MOUSSERENDE FRA 80,-
SHAKES - FLERE VARIANTER 55,-
HØNSESALAT MED BACON 35,-
PANDEKAGER MED SIRUP 35,-
CHOKOLADEBROWNIE MED KARAMEL 45,-

FOR & LETTE RETTER

3 STK. ØSTERS MED GRILLET CITRON & SHERRYVINAIGRE (1 STK. 40,-)
"FISKEN" - RØGET LAKSETATAR, DILD MAYO & FRITEREDE KAPERS
"SUPPEN" - CREMET SKALDYRSUPPE MED TORSK & BUTTERDEJ
"SALATEN" - ANDECONFIT, BRYST, KRÅSER, LØG & HAVGUS
"PLANKEN" - VORES KØDSPECIALITETER & BEHØRIG GARNITURE
CARPACCIO - KARL JOHAN MAYO, BØGEHATTE & URTER
FRIT VALG 115,-
(Prøv evt. flere - 2-3 retter udgør et helt måltid)

"OPEN SANDWICHES"

RØGET LAKS - MAYO, ÆG, RADISSER, SALAT & DILD
STEAK SANDWICH - ESTRAGONMAYO, GRILLEDE & SYLTEDE LØG
SANDWICH CANARD - ANDECONFIT, LØG & HAVGUS
PARISERTOAST - CHEDDAROST, SKINKE, TOMAT & DIJON
"CROISSANTEN" - FYLD AF HØNSESALAT & URTER
FRIT VALG
130,-

LES ŒUFS - "ÆG ER GODT"

"OMELETTEN"
KARTOFLER, SKINKE, LØG, HAVGUS & SALAT
"DEN UARTIGE"
POCHERET ÆG, RØGET LAKS, HOLLANDAISE & RISTET BRØD
"ÆGGEKAGEN"
ÆGGEKAGE, FLÆSK, RUGBRØD, SENNEP, TOMAT & PURLØG
VALGET ER SVÆRT, MEN DIT
130,-

QUICHE - NÆSTEN SOM I ALSACE

TÆRTE MED KARTOFLER, LØG, OST, SALAT & SKINKE
130,-

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 155,-
FÅ EN ESKTRA BØF I BURGEREN FOR 45,-

"PASTAEN"

"RIGATONI" I HVIDVINSSAUCE MED SYLTEDE SVAMPE,
BLÅSKIMMEL & RUCOLA

165,-

"VEGETAREN"

"TARTE DE FLAMBÈ" MED ROSMARIN,
KARTOFFEL & GEDEOST

160,-

V - FROKOST PLATTE

STORE SMAGSOPLEVELSER FRA DET LILLE KØKKEN
225,-

KLASSISK FRANSK RØRT TATAR

MED ESTRAGON, SYLTEDE LØG OG POMMES FRITES
185,-

COQ AU RIESLING

UNGHANEBRYST I HVIDVIN MED BACON, LØG,
SVAMPE, GRØNTSAGER, KARTOFFELMOS OG SALAT
220,-

GRILL BY V

"BOEUF BEARNAISE"

SPIDSKÅL, SELLEIPURÈ, BEARNAISE & FRITTER
275,-

300 G BØF TILLÆG 75,-

TILBEHØR TIL ALLE RETTER:

PEBERSAUCE
BEARNAISESAUCE
FRITTER MED HAVSALT
KARTOFLER MED SMØR & PURLØG
TRØFFELKROKETTER
KARTOFFELPURÈ MED URTEOLIE
ONIONRINGS MED MAYO
SALAT MED VINAIGRETTE
PR. STK. 45,-

FISH & CHIPS

FRITERET TORSK I ØLDEJ, FRITTER & SAUCE TATARE
175,-

"MOULES FRITES"

DAMPEDE BLÅMUSLINGER I EGEN SUPPE MED FRITTER & AIOLI
185,-

OSTEPLANKE 5 SLAGS OST & GARNI 95,-

LIDT GODT TIL KAFFEN

ROMKUGLER MED RIGTIG ROM 40,-
HJEMMELAVET FLØDEBOLLE 45,-
HJEMMELAVEDE PETIT FOUR 45,-
BROWNIE MED VANILJEIS & KOMPOT 75,-