START OP MED MANÈR

BOBLER & SALTMANDLER 90,-
V SPRITZ & CHIPS 90,-
ØL & FLÆSKESVÆR 90,-
GIN & TONIC & OLIVEN 90,-

2 SOM ELSKER HINANDEN!

UDVALG AF LÆKRE SNACKS - EN GOD START
SNACKS INCL. 2 GLAS BOBLER
200,-

EN GOD AFTEN

3 SNACKS -1 FORRET + 1 HOVEDRET + 1 DESSERT = 350,-
1 BOBLER - 2 GLAS ØL EL. VIN, KAFFE TIL DESSERTEN
EN GOD AFTEN = 550,-
VÆLGES DER HOVEDRET MED * ER DER TILLÆG PÅ 75,-

FOR & LETTE RETTER

3 STK. ØSTERS, GRILLET CITRON & SHERRYVINAIGRE (1 STK. 45,-)
ANDERAGOUT MED MORKEL, LØG & RODFRUGTER I LUN VOL AU VENT
STEGTE KAMMUSLINGER, SELLERI, FENNIKEL & MUSLINGSSAUCE
"SUPPEN" TRØFFELSUPPE MED OKSEHALER & BUTTERDEJSLÅG
"SALATEN" ANDECONFIT, BRYST, KRÅSER, LØG & OST
HVIDLØGSSNEGLE MED CROUTONS & PERSILLE

FRIT VALG 125,-

"LES BURGERS"

"KONGEN"
"BØFSANDWICH" BØF, SOVS, SURT, SPEJLÆG & LØG
"KLASSIKEREN"
BØF, BACON, OST, TOMAT, SYLTET AGURK, SALAT & MAYO
VALGET ER SVÆRT, MEN DIT, FOR 165-
FÅ EN EKSTRA BØF I BURGEREN FOR 45,-

"DEN SORTE GRYDE"

TILBEREDT MED KÆRLIGHED
SPØRG BETJENINGEN
165,-

ROSASTEGT ANDEBRYST & CONFITERET LÅR

MED RØDBEDER, LØGPURÉ & SAUCE MED VARME KRYDDERIER
245,-

BRAISEREDE GRISEKÆBER

KARTOFFELPURÈ & RØDVINSSAUCE MED SVAMPE, BACON, LØG & FRITERET PERSILLE
235-

KLASSISK FRANSK RØRT TATAR

MED ESTRAGON, SYLTEDE LØG & POMMES FRITES
185,-

V - AFTEN PLATTE

STORE SMAGSOPLEVELSER FRA DET LILLE KØKKEN
225,-

"VEGATAREN"

STEGTE SØDE KARTOFLER & KARTOFFELPURÈ
MED GEDEOST, CHIPS & URTESAUCE
150,-

SCHNITZEL SOM I WIEN

Klassisk Wienerschnitzel af kalveinderlår med brasede kartofler "Wienerdreng" smørsauce eller skysauce
250,- *

GRILL BY V

"BOEUF BEARNAISE"

HARICOVARTS, BEARNAISE & FRITTER
295,- *
300 G BØF TILLÆG 100,-

GRILL BY V

"LE RÔTI"-"STEGEN"

HELSTEGT KALVECULOTTE MED FRITTER, LØGRINGE, SALAT MED VINAIGRETTE, SAUCE BORDELAISE & BEARNAISE
595,-*
TIL TO PERSONER

TILBEHØR TIL ALLE RETTER:

BEARNAISESAUCE
BORDELAISE
FRITTER MED HAVSALT
KARTOFLER MED SMØR & PURLØG
TRØFFELKROKETTER
KARTOFFELPURÈ MED URTEOLIE
ONIONRINGS & MAYO
SALAT MED VINAIGRETTE
PR STK. 50,-

"MOULES FRITES"

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

FISH & CHIPS

FRITERET TORSK I ØLDEJ, FRITTER & SAUCE TATARE
185,-

"FRA HAVET"

BAGT HVIDFISK MED JORDSKOKPURÈ, HASSELNØDDER, ÆBLE & BRUNET SMØR
265,-

OST & VIN DOUX

OSTEPLANKE – EUROPÆISKE OSTE & 1 GL. BANYULS
BEHØRIG GARNITURE & KNÆKBRØD
135,-

DESSERTER

GATEAU MARCEL MED VANILLEIS
CHOKOLADEMOUSSE MED KIRSEBÆRSORBET, PURÈ & MARENGS
CRÈME BRÛLEÈ MED BÆRSORBET

FRIT VALG 115,-

LIDT GODT TIL KAFFE

ROMKUGLER MED RIGTIG ROM 40,-
HJEMMELAVET FLØDEBOLLE 45,-
HJEMMEDLAVEDE PETIT FOUR 45,-

AFTEN MENU