

Østerssmagning



ROUMÉGOUS SPÉCIALES - Crassostrea gigas

Hos producenten Roumégous håndudvælges de østers, der skal videreudvikles til specialøsters. De udsættes på udvalgte steder i havet, hvor der er meget næring til, at de kan mæske kødfulde.

Karakteristika: Frisk havsmag, mild jod, let sødme, kødfuld, let bitterhed.

Saltbalance: 4 – let salt

LE GALL - Crassostrea gigas

Kommer fra Brest-bugten, La Rade de Brest, i Bretagne.
Kan kendes på den let krøllede skal med brun, nærmest gylden farve.

Karakteristika: Stor havsmag, flot fast muskel, jod i eftersmagen, aftryk af let bitterhed og terroir i smagen. **Saltbalance:** 7 – moderat salt

ROUMÉGOUS FINE- Crassostrea gigas

Huset Roumégous ligger i Charente Maritime i Vestfrankrig og er en af de ældste østersproducenter i området. Roumégous Fine produceres efter klassisk Fine de Claire-metode og tager generelt 1 år længere at producere end normen for denne østerskvalitet.

Karakteristika: Saltvand, havsmag, mineraler, frisk smag, ingen fedme.

Saltbalance: 7 – salt

PRAT-AR-COUM- Crassostrea gigas

Kommer fra det nordlige Bretagne i Frankrig. En særlig østers dyrket i munden af floden Prat-Ar-Coum, hvor den halvdelen af dagen er i ferskvand og den anden halvdel i havvand.

Karakteristika: Mineralsk, agurkesmag, ingen fedme, tør og let, fin smag.

Saltbalance: 6 – moderat salt

4 stk. 80 kr. (1 af hver) 8 stk. 140 kr. (2 af hver)

Har du spørgsmål om allergener,
bedes du henvende dig til personalet.

Foretter



Caviar 15 gr.
Urtevaffel og røget creme fraiche.
175 kr.

Stegt foie gras
Yuzusyltet pære, peberglace og urter.
125 kr.

Lyngrillet laks
Karseis, citrus og glaskål.
115 kr.

Håndskåret okse carpaccio af Sashi mørbrad
Gammel Knas, urter og fermenteret hvidløg.
115 kr

Sprød oksehaleterrin og stegt hummer, med løvstikke
og luftig kartoffel
139 kr.

Kejserhat
Hasselnødder, trøffel og røget marv.
99 kr.

3 retters menu



Prisen inkluderer tre retter og tre glas vin,
udvalgt af vores sommelier.

Laks og yuzu

Ørredrogn, dildolie, æbler, fermenteret hvidløg
og urter.

Okse ribeye

Sprøde pommes frites og
hjemmelavet bearnaisesauce.

Chokoladeoverraskelse med passionsfrugt

Hvid, lys og mørk chokolademousse, passionsfrugt sorbet
og magisk mysli.

255 kr.

Vi tager selvfølgelig højde for allergener og andre forhold, og vi tilpasser
gerne vores menu, så den imødekommer dine behov

5 retters menu



Prisen inkluderer fem retter og fem glas vin,
udvalgt af vores sommelier.

Laks og yuzu

Ørredrogn, dildolie, æbler, fermenteret hvidløg
og urter.

Stegt lange

Serveret med sprøde østershatte,
trøffelcreme, brøndkarse og svampebouillon.

Det bedste fra øksen

Serveret med luftig kartoffel, løvstikke og sylt.

Okse ribeye

Sprøde pommes frites og
hjemmelavet bearnaisesauce.

Chokoladeoverraskelse med passionsfrugt

Hvid, lys og mørk chokolademousse, passionsfrugt sorbet
og magisk mysli.

555 kr.

Vi tager selvfølgelig højde for allergener og andre forhold, og vi tilpasser
gerne vores menu, så den imødekommer dine behov

3 retters vegetarmenu



Prisen inkluderer tre retter og tre glas vin,
udvalgt af vores sommelier.

Confiteret jordkokker

Med bagt jordkokpuré, jordkokkechips,
sesam og brunet smør.

Kejserhat med trøffel

Serveres med perlebygotto og stegte svampe.

Chokoladeoverraskelse med passionsfrugt

Hvid, lys og mørk chokolademousse, passionsfrugt sorbet
og magisk mysli.

255 kr.

Vi tager selvfølgelig højde for allergener og andre forhold, og vi tilpasser
gerne vores menu, så den imødekommer dine behov

5 retters vegetarmenu



Confiteret jordkokker

Med bagt jordkokkpuré, jordkokkechips,
sesam og brunet smør.

Stegt tofu

Serveret med sprøde østerhatte,
trøffelcreme og svampeboullion.

Sprød røget tempelh

Serveret med luftig kartoffel, løvstikke og sylt.

Kejserhat med trøffel

Serveres med perlebygotto og stegte svampe.

Chokoladeoverraskelse med passionsfrugt

Hvid, lys og mørk chokolademousse, passionsfrugt sorbet
og magisk mysli.

555 kr.

Vi tager selvfølgelig højde for allergener og andre forhold, og vi tilpasser
gerne vores menu, så den imødekommer dine behov

Hovedretter



Stegt lange

Serveret med sprøde østershatte, trøffelcreme, brøndkarse og svampebouillon.

175 kr.

Råstegt hummerhale

Pommes frites og bearnaise.

245 kr.

Perlebygotto

Cremet perlebyg med svampe og trøffel (vegetar)

145 kr.

Surf and turf deluxe

Smørbøf, hummerhale, stegt foie gras, trøffel, caviar og vadouvan sauce.

999 kr.

Kød



AAA Sashi mørbrad 180 gr.
200 kr.

Okse ribeye 300 gr.
180 kr.

T bone Smørbøf
Minimum 25 min. Steges udelukkende
efter køkkenets anbefaling: medium rare og
trancheret
350 kr.

Lammekrone
180 kr.

Smørbøf original 300 gr.
Steges udelukkende efter køkkenets anbefaling:
Rare og trancheret
550 kr.

Sides



Pommes frites.

Trøffel pommes frites

Klassisk kartoffelmos med smør, fløde og muskatnød.

Trøffelmos.

Sprøde jordskokker med goma.

Stegt økologisk babykål med sesam

Sprøde østershatte med svampepuré.

Parata med trøffel og Havgus

Bearnaisesauce

Trøffelsauce

Pebersauce på 4 forskellige pebertyper.

Alle sides koster 29 kr

Dessert



Chokoladefondant

Lun blødende chokoladekage, vaniljeis,
saltkaramel og passionsfrugt.

85 kr.

Citronverbena

Mandelkage, hvid chokolademousse,
citronverbenasorbet og marengsflager

85 kr.

Udvalg af oste

Med surt, sødt og sprødt.

25 kr. pr. stk.

Sødt til kaffen

lavet af vores anmelderroste chocolatier.

20 kr. pr. stk.