



Galleri menu

Valgfri 3-retters menu

DKK 399

Vælg én forret, én hovedret og én dessert.
Alle tre retter bestilles samtidig.

Snacks

DKK 59

3 Slags snacks

Forretter

Kuller (ceviche) – Agurk – Ramsløg	DKK 119
Skærising – Asparges – Hvidvin	DKK 119
Tatar – Salat – Tuile	DKK 129
Tagliatelle – Flødeost – Peberfrugt (vegetar)	DKK 109
Melon – Tomat – Urter (vegansk)	DKK 99

Hovedretter

Laks – Bønner – perleløg – Beurre noisette	DKK 269
Kalkun – Svampe – Blanquette	DKK 269
Onglet (okse) – Ærter – Bacon – Portvin	DKK 279
Savojkål – Sherry – Persille (vegansk)	DKK 199

Desserter

Ostebræt – Kompot – Knækbrød	DKK 139
Rabarber – Vanilje – Makroner	DKK 99
Citrongræs – limoncello – Mynte	DKK 99
Pandekage – Mandler – Likør	DKK 109

Sødt

DKK 49

3 Slags sødt



Gallery Menu

3 course optional menu

DKK 399

Choose a starter, a main course and a dessert
All three dishes must be ordered at the same time

Snacks

DKK 59

3 Kinds of snacks

Starters

Haddock (ceviche) – Cucumber – Wild garlic	DKK 129
Witch – Asparagus – White wine	DKK 119
Beef tartare – Salad – Tuile	DKK 129
Tagliatelle – Cream cheese – Bell pepper (vegetarian)	DKK 109
Melon – Tomato – Herbs (vegan)	DKK 99

Main Courses

Salmon – Beans – pearl onion – Beurre noisette	DKK 269
Turkey – Mushrooms – Blanquette	DKK 269
Onglet (beef) – Peas – Bacon – Port wine	DKK 279
Savoy cabbage – Sherry – Parsley (vegan)	DKK 199

Dessert

Cheese board – Compote – Crispbread	DKK 139
Rhubarb – Vanilla – "Makroner"	DKK 99
Lemongrass – Limoncello – Mint	DKK 99
Pancake – Almonds – Liqueur	DKK 109

Sweets

DKK 49

3 Kinds of sweets