

MENUKORT

Forretter

Bresaola

af Black Angus m persilleolie og frisk revet parmesan.

Blinis

m røget laksesalat toppet m urter.

Flødelegeret jordskokkesuppe

m ristet bacon.

Hovedretter

Bouillabaise

m. hummer, muslinger og hvid fisk.

Lam Kleftiko

m. kartofler, feta og urter.

Flamberet peberbøf

af oksemørbrad Flamberet ved bordet, serveret m grov fritter og vintergrønt.

Surf and Turf af oksemørbrad og tiger rejer

Serveret m hummersauce og kraftig sky, grønt og kartoffel.

Vegetarretten

Grønsagsbøffer m sauteret vinter grønt, kartoffel og krydderurtecreme.

Desserter

Gateau Marcel

Blød chokoladecake m coulis og hjemmelavet is.

Creme Brûlée

Hjemmelavet is

m bærcoulis og knas.

Dessertsymfoni

Lidt af det hele. Tillæg Kr. 20,-

1 ret Kr. 218,-

2 retter Kr. 258,-

3 retter Kr. 298,-

Drinkrevaer

Cocktails

Tribute gin- Tibute tonic	Kr. 95,-
Gin hass	Kr. 85,-
Cosmopolitan	Kr. 85,-
Whisky sour	Kr. 85,-
Dry Martini	Kr. 85,-

Kaffe & Te

Café Latte	Kr. 45,-
Cappucino	Kr. 40,-
Americano	Kr. 30,-
Espresso	Kr. 30,-/35,-
Filter kaffe	Kr. 30,-
Varm kakao	Kr. 45,-
Irish Coffee, Lumumba	Kr. 85,-
Is kaffe	Kr. 50,-

Alkohol

Alm. Avec	Kr. 85,-
Luksus Avec	Kr. 105,-
Hjemmelavet Bailey	Kr. 85,-
Fadøl, 50 cl. / 25 cl.	
Carlsberg	Kr. 55,-/45,-
Classic	Kr. 55,-/45,-
Grimbergen	Kr. 55,-/45,-
Special øl	Kr. 65,-

Vand

Sodavand 50 cl. / 25 cl.	
Cola, Zero	Kr. 50,-/40,-
Sport, Fanta	Kr. 50,-/40,-
Lemon	Kr. 50,-/40,-
Danskvand	Kr. 50,-/40,-
Poste vand	Kr. 25,-
Juice 50 cl. / 25 cl.	
Div. juice	Kr. 50,-/40,-

VINKOEF

Hvidvin

Fl./glas

Villa Wolf, Riesling, Tyskland

Riesling med en frisk sødme. Kr. 325,-/95,-

Silverlake, New Zealand

Sprød hvid sauvignon blanc, mineralsk med citrus. Kr. 299,-/75,-

Les Peyrautins, Chardonnay, Frankrig

Fadlageret med smag af eksotiske frugter. Kr. 249,-/75,-

Montée de Tonnerre. 1. cru, Chablis, Frankrig

Friske noter og lang indbydende eftersmag. Kr. 485,-

Rosé

Pellehaut, Merlot, Frankrig

Let frugtig og frisk. Kr. 249,-/75,-

Secretary bird, Sydafrika

Frisk lækker rosé, m. en dejlig frugt sødme. Kr. 249,-/75,-

Rødvin

Fl./glas

Stickleback, Shiraz, Australien

Fyldig let krydret shiraz med frugtige noter. Kr. 299,-/85

Appassimento, Blend, Italien

Fyldig og frugtig rødvin. Kr. 249,-/75,-

Les Peyrautins, Pinot noir, Frankrig

Let pinot noir med noter af røde bær, æbler og let krydret. Kr. 325,-/95,-

Closerie de Borie, Frankrig

100% Merlot, smag af kirsebær, fyldig og blød tannin. Kr. 299,-/85,-

Amarone classico, Italien

Klassisk Amarone med god fylde og krydret. Kr.495,-

Barolo Prunotto. Piemonte, Italien

Kraft fra Nebbiolo, eftersmag med bløde toner Kr. 745,-

Amon-Ra. Barossa Valley, Australien

96 point fra Parker. Kraft, krydrede noter.

Eftersmag af solbær, peberfinish Kr. 990,-

Til Desserter har vi Taylors portvin, spørg tjeneren.