

Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55

KALAMATA OLIVEN 55

DAGEN'S "FLAMMKUCHEN" 125

FRANSKE OST COMTÉ 75

FRANSKE SARDINER 125
Med smør og brød

ØSTERS NATUREL 50
Serveret med toast og citron 1 stk.

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 175

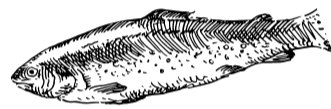
HUSET'S PÂTÉ 150
Med cornichons og sennep

Supper

CONSOMMÉ À L'ALSACIENNE 125
OXTAIL-POACHED EGG
Ekstra kraftig oksekødsuppe med pocheret æg.

SOUPE À L'OIGNON 125
ONIONS SOUP
Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL 125
FISH SOUP
Kraftig "mediterranien" fiskesuppe, serveres med sauce rouille.



Forretter

HUÎTRES 6 stk. 245
OYSTERS
Atlantehavs østers med citron og toast.



"FLAMMEKUCHEN" AU BACON 125
CLASSICAL ALSATIAN PIE - CREAM-BACON-ONIONS
Tynd tærtebund med kvark creme, der på løg og bacon.

TERRINE MAISON 225
HOMEMADE TERRINE
Husets terrine med marsalasky og toast.



POELÉ AUX POMMES 250
DUCK LIVER - APPLES - BREAD
Stegt andelever, med ristet æble, dryppet med rødvinnsauce samt salat.

SALADE GOURMANDISE 275
LOBSTER-NORWEGIAN TERRINE
Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.

SALADE AU JAMBON DE PARME
ET FROMAGE DE CHÈVRE 175
PARMA HAM-GRILLED GOAT CHEESE
Salat med tynde skiver parmaskinke, grillet gedeost, dryppet med rødvinnseddike.

CHÈVRE GRILLÉ (vegetar ret.) 175
GRILLED GOAT CHEESE
Grillet gedeost serveret med gulerodsmarmelade og salat.

SALADE MÉLANGÉE (vegetar ret.) 100
MIXED GREEN SALAD
Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.

Hovedretter

MOULES MARINIÉRES 175
MUSSELS-CREAM-HERBS
Blåmuslinger ristet med hvidløg og urter, i flødesauce.



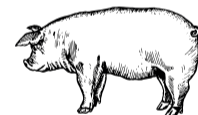
RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSE 275
Skaldyrs / fiskesuppe med diverse fiske og blåmuslinger samt sc. rouille.

LIMANDE À LA MEUNIÈRE DAGSPRIS
LEMON SOLE-BUTTER-POTATOES-LEMON
Flot rødunge stegt i smør, serveres med persillekartofler samt citron.

PLAT DU JOUR 275
TODAY'S DISH
Dagens ret, spørg venligst Deres tjener.

RIBEYE SAUCE BÉARNAISE 325
RIBEYE CA. 250 GR. GRILLES "SAIGNANT",
serveres med sauce béarnaise, kartofler og salat.

CHOUROUTE ALSACIENNE 295
SOUR CABBAGE-SAUSAGES-PORK-POTATOES
Syrnet kål kogt med hvidvin og div. udkæringer af grisen samt pølser, dertil kartofler og stærk sennep.



TOURNEDOS ROSSINI 400
FILET OF BEEF-DUCK LIVER-POTATOES
Stegt oksemørbrad ca. 200 gr. serveres med andelever, rødvinnsauce, garniture og rösti.

RISOTTO AUX LÉGUMES (VEGETAR RET.) 255
Risotto dampet med hvidvin og fløde, serveres med sæsonens grønsager og parmesanost.

EXTRA TILBEHØR 55
(KARTOFLER, LILLE SALAT, SAUCE).

PLATEAU FRUIT DE MER - 950 FOR 2 PERS. / 475 FOR 1 PERS.

SHELLFISH MUSSEL-LOBSTER-NORWEGIAN LOBSTER
Serveres over 3 gange

Først fiskesuppe med rouille og crouton, derefter hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde. Tredje servering: fad med 2 halve hummere, 10 østers, 5 jomfruhummer, mayonnaise og citron.



Menu

HUÎTRES NATURELLES per stk 50
OYSTERS
5 stk Atlantehavs østers serveres med citron og toast.



eller

NOIX DE ST JACQUES, MANGUE ET CHILI 225
Lune kammuslinger serveret med mango tilsmagt med chili samt friske koriander.

og

FILET DE TURBOT ET SALSIFIE 350
TURBOT-SALSIFY
Pocheret pighvar filet serveret med skorzonnerrod ragout og sauce hollandaise.

og

FROMAGE DU JOUR 125
TODAY'S CHEESE
Dagens ost med garniture. (Spørg deres tjener)

og/eller

DESSERT DU JOUR 125
TODAY'S DESSERT

Ost & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150
CHEESE
5 slags oste med alt hvad hjertet ønsker og mere.

FROMAGE DU JOUR 125
TODAY'S CHEESE
Dagens ost. (Spørg deres tjener)

ET STYKKE OST 75
CHEESE
Et valgfrit stykke ost.



TARTE AU CITRON 100
LEMON PIE
Klassisk fransk citron tærte med marengs og vanilleis.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100
WHITE CHOCOLATE
Hvid chokolademousse med sæsonens friske frugt.

ASSIETTE DE SORBET 100
SORBET
Husets sorbet med sæsonens frugt.

CRÉME BRULÉE 100
Serveres med vanilleis.

WIENER EISCAFÉ 100
COFFEE- VANILLA ICE-CREAM
Vanilleis serveres i et glas med dobbelt espresso og flødeskum på toppen.

Lidt sødt til Kaffen

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50