



FROKOST



Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55
SALTED ALMONDS

GRILLEDE ARTISKOKKER 55
GRILLED ARTICHOKE

FRANSK OST COMTÉ 75
FRENCH CHEESE COMTÉ

FRANSKE SARDINER 125
med smør og brød
FRENCH SARDINES
WITH BUTTER AND BREAD

KALAMATA OLIVEN 55

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 155
CHARCUTERIE AND CHEESE

ROSÉ REJER 125
(pil selv) med pyramidier sauce
ROSE SHRIMPS WITH SAUCE PYRAMIDIERS

Tarte Flambée / "Flammkuchen"

KLASSISK "FLAMM" 125
MED BACON OG LØG
"FLAMM" WITH BACON AND ONIONS

GEDE "FLAMM" 125 *
MED LØG OG HONNING
"FLAMM" GOAT CHEESE

FORESTIÈRES "FLAMM" 125
MED SVAMPE
"FLAMM" WITH MUSHROOMS

GRATINERET "FLAMM" 125
MED EMMENTALER
"FLAMM" WITH EMMENTALER

PISSALADIÈRE "FLAMM" 125 **
MED ANSJOSER, OLIVEN OG LØG
"FLAMM" WITH ANCHOVIES,
OLIVES AND ONIONS

Supper / Soups

CONSOUMÉ À L'ALSACIENNE 125
OXTAIL - POACHED EGG
Ekstra kraftig oksekødssuppe
med pocheret æg.

* ALSACE'S SOUPE À L'OIGNON 125
ONION SOUP - CROUTON - CHEESE
Alsace's løgsuppe
med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENCAL 125
FISH SOUP "MEDITERRANEAN"
SERVED WITH ROUILLE - CROUTONS
Kraftig "mediterranean" fiskesuppe,
serveres med sauce rouille og croutons.

Forretter / Starters

HUÎTRES 6 STK. 245 - 1 STK. 50
OYSTERS FROM THE ATLANTIC OCEAN -
LEMON - TOAST
Atlantehavs østers med citron og toast.

PINCES DE CRABES 195
CRABCLAWS - PYRAMIDIERS -
DILLMAYONNAISE -
MAYONNAISE - LEMON - TOAST
Krabbeklør med pyramidier,
dild og alm. mayonnaise, citron og toast.

GAUFRE AVEC HOMARD ET LØJROM 295
WAFFEL - BLEAK ROE - LOBSTER -
CRÈME FRAICHE - LEMON
Vaffel med løjrom, hummer,
creme fraiche og citron

TERRINE MAISON 205
HOMEMADE TERRINE -
MARSALA JELLY - TOASTED BREAD
Husets terrine med marsalasky og toast.

FOIE DE CANARD POELÉ 255
PANFRIED DUCK LIVER - APPLES -
RED WINE SAUCE
Stegt andelever med æble og rødvin sauce.

ESCARGOT AU BEURRE À L'AIL 145
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC -
HERB BUTTER
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

JAMBON DE PARMA ET CHÈVRE 175
SALAD - PARMA HAM - GOAT CHEESE -
RED WINE VINEGAR
Tynde skiver parmaskinke, gedeost og
lille salat dryppet med rødvinseddike.

SALADE GOURMANDISE 275
LOBSTER - LANGOUSTINE -
DUCK LIVER TERRINE - CRISP SALAT
Hummer, jomfruhummer og andelever
terriner anrettet på sprøde salater.

POIREAU CONFIT ET CHÈVRE 145
LEEK - ALMONDS - GOAT CHEESE -
MUSTARDSEEDS
Confiterede porrer
med gedeost og mandler.

SALADE MÉLANGÉE 100
MIXED GREEN SALAD
Blandede grønne salater
med olie-eddike dressing.

Hovedretter / Main courses

RESTAURANT ALSACE'S
BOUILLABAISSE 275
SHELLFISH/FISH SOUP -
FILETS OF TODAY'S FISH -
BLUE MUSSELS - LANGOUSTINE -
SAUCE ROUILLE
Skaldyr / fiskesuppe med diverse fisk
og blåmuslinger samt sc. rouille.

MOULE MARINIÈRE 165
BLUE MUSSELS STEAMED WITH
WHITE WINE - CREAM -
AROMATIC HERBS - GARLIC
Muslinger ristet med hvidløg
og urter i flødesauce.

EXTRA TILBEHØR 55
EXTRA POTATOES -
LITTLE SALAD - SAUCE
Kartofler, lille salat, sauce.

LIMANDE À LA MEUNIÈRE
DAGSPRIS / DAILY PRICE
PANFRIED LEMON SOLE - BROWN
BUTTER SAUCE - PARSLEY - POTATOES
Rødtunge stegt i smør,
serveres med brunet smør sauce
og persillekartofler.

TRUITE AUX AMANDES 295
TROUT - ALMONDS - BUTTER -
PARSLY POTATOES.
Pande stegt ørred med mandler,
smør og persille kartofler.

OMELETTE GARNIE 165
OMELETTE - POTATOES - HAM -
CHEESE - GREEN SALAD
Klassisk fransk æggekage med ristede
kartofler, skinke og ost.
Dertil grøn salat.

RIBEYE AU POIVRE 305
RIBEYE - SAUCE AU POIVRE -
RÖSTI - HARICOTS VERTS
Ribeye serveret med pebersauce,
rösti og haricots verts.

CHOUCRUTE ALSACIENNE 295
SOUR CABBAGE - PORK - SAUSAGES -
POTATOES - MUSTARD
Syrned kål kogt med hvidvin og div.
udskæringer af grisen samt pølser,
dertil kartofler og stærk sennep.

RISOTTO POELÉ ET PURÉ 255
PANFRIED RISOTTO -
VEGETABLES-PURÉ
Stegt risotto serveres med grønsager
og puré samt parmesanost.

Frokost Menu

FORRET-HOVEDRET 200
STARTER-MAIN COURSE
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 250
STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

FORRET

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

ESCARGOT AU BEURRE À L'AIL À LA CARTE 135
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC - HERB BUTTER
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

HOVEDRET

MOULES MARINIÉRES À LA CARTE 165
BLUE MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE -
CREAM - AROMATIC HERBS
Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

PLAT DU JOUR À LA CARTE 275
TODAY'S DISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ret - spørg venligst Deres tjener.

OST / DESSERT

FROMAGE DU JOUR À LA CARTE 125
TODAY'S CHEESE WITH GARNISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ost med garniture. - Spørg venligst Deres tjener.

DESSERT DU JOUR À LA CARTE 125
TODAY'S DESSERT - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens dessert - Spørg venligst Deres tjener.

Plateau Fruit de Mer

SHELLFISH PLATE

FISKESUPPE MED ROUILLE OG CROUTONS
Fish soup

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER MED FLØDE.
Mussels

FAD MED 1 HALVE HUMMERE, 4 ØSTERS,
2 jomfruhummer, mayonnaise og citron.
Oysters Lobster-Norwegian Lobster

SERVERES OVER 3 GANGE

500 PER PERSON INCLUSIVE ALSACE'S KIR ROYAL

Tarte flambées

ALL TARTE FLAMBÉES COME WITH BACON AND ONION,
EXCEPT THE VEGETARIAN AND PESCATARIAN OPTIONS.

VEGETARIAN *

PESCATARIAN **

Flammkuchen (alsacisk Flammekueche, fransk tarte flambée)
er en over 200 år gammel specialitet fra Pfalz, Baden og
Alsace. Den ligner en meget tynd pizza. Den traditionelle
Flammkuchen har et lag af fromage blanc med løg og bacon
ovenpå. Flammkuchen findes i utallige variationer verden

Vine på glas / Wine by the glass

CRÉMANT & CHAMPAGNE

NV CRÉMANT D'ALSACE, BRUT 125

NV CHEURLIN, CHAMPAGNE 175



HVIDVINE - WHITE WINE

2021 ALSACE, HUGEL, PINOT BLANC
"CUVÉE LES AMOURS" 85

2023 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,
GRÜNER VELTLINER 100

2022 ALSACE, KOCH, RIESLING 125

2023 SANCERRE, LES CHARMES,
DOM. ANDRÉ VATAN 135

2022 BOURGOGNE, MONTAGNY 1. CRU
"LES TERROIRS, SANDRINE DELÉTANG 165

ROSÉ

2021 ALSACE, R.M. KOCH ROSÉ 95

RØDVINE - RED WINE

2022 PAY'S DOC - CROIX DE VENTS,
CABERNET SAUVIGNON 85

2017 AUSTRIA, ECKER, ZWEIGELT 115

2021 BOURGOGNE "LA CROIX BLANCHE",
BERNARD RION, PINOT NOIR 160

2022 GIGONDAS "LES JOCASSES",
CHAPOUTIER, GRENACHE 180

SØDE VINE - SWEET WINE

NV WARRE'S 10 YEARS TAWNY 145

2008 SAUTERNES, CASTELNAU DE SUDUIRAUT 165

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,
CUVÉE BEERENAUSLESE 125

THERE MAY BE CHANGE IN VINTAGES

FADØL - TAP BEERS 50CL

KRONENBOURG 1664 65

KRONENBOURG 1664 BLANC 65

CARLSBERG 1883 75

JACOBSEN YAKIMA IPA 75

NORDIC ALE ALKOHOLFRI 0,5 % 55

VAND

KULFILTRERET VAND MED OG UDEN BRUS
FILTERED WATER STILL OR SPARKLING
PER PERSON 40

ALLERGENER HENVEND DEM VENLIGST TIL DERES TJENER

DEAR GUEST, IF YOU PAY WITH NON-EUROPEAN CREDITCARD,
THERE MAYBE WILL BE ADDED A CREDITCARD FEE TO YOUR BILL.

SORRY FOR ANY INCONVENIENCE.



NY ØSTERGADE 9,
1101 KØBENHAVN