

TARTE FLAMBÉE / "FLAMMKUCHEN"

All tarte flambées come with bacon and onion, except the vegetarian and pescatarian options.

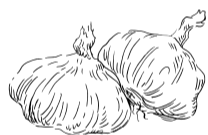
Vegetarian * / Pescatarian **

KLASSISK "FLAMM"	125
"FLAMM" WITH BACON AND ONIONS Med bacon og Løg	
GEDE "FLAMM"	125 *
"FLAMM" GOAT CHEESE Med løg og honning	
FORESTIÈRES "FLAMM"	125
"FLAMM" WITH MUSHROOMS Med svampe	
GRATINERET "FLAMM"	125
"FLAMM" WITH EMMENTALER Med emmentaler	
PISSALADIÈRE "FLAMM"	125 **
"FLAMM" WITH ANCHOVIES, OLIVES AND ONIONS Med ansjoser, oliven og løg	

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

SUPPER / SOUPS

ALSACE'S SOUPE À L'OIGNON	125 *
ONION SOUP - CROUTON - CHEESE Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.	
SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL	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 ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD Atlantehavs østers med citron og toast.	
PINCES DE CRABES	195
CRABCLAWS - PYRAMIDIÈRE - DILLMAYONNAISE - MAYONNAISE - LEMON - TOAST Krabbekløer med pyramidier dressing, dild og alm. mayonnaise, citron og toast.	
SALADE GOURMANDISE	275
LOBSTER - LANGUSTINE - DUCK LIVER TERRINE - CRISP SALAT Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater.	
LES SARDINES ET BEURRE	125
FRENCH SARDINES WITH BREAD AND BUTTER Franske sardiner med brød og smør	
ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL	145
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC - HERB BUTTER 6 stk snegle med hvidløg og urte smør.	
CUISSES DE GRENOUILLE À LA MARINIÈRE	175
FROGLERGS - WHITEWINE - CREAM - HERBS - GARLIC Frølår dampet i hvidvin, fløde, urter og hvidløg.	
TERRINE MAISON	205
HOMEMADE TERRINE - MARSALA JELLY - TOAST Husets terrine med marsalasky og toast.	
CHARCUTERIE ET FROMAGE	155
CHARCUTERIE AND CHEESE Diverse charcuterie og ost	
SALADE MÉLANGÉE	100 *
MIXED GREEN SALAD	



LES ASPERGES / ASPARAGUS

HUILE OU MAYONNAISE	235 **
WITH OLIVE OIL OR MAYONNAISE Naturel med olivenolie eller mayonnaise.	
CHÈVRE CHAUD	245 *
CARAMELISED GOAT CHEESE - ALMONDS Lun karameliseret gedeost og saltede mandler.	
JAMBON DU PARME ET PARMESAN	265
PARMA HAM - PARMESAN CHEESE - OLIVEOIL Parmaskinke og parmesanost dryppes med olivenolie.	
SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS ET CITRON	265
SMOKED SALMON - SMOKED CHEESE - LEMON - HERBS Røget laks og rygeost creme samt citron og urter.	
CREVETTE ET SAUCE HOLLANDAISE D'ALSACE	305
FJORDSHRIMPS - SAUCE HOLLANDAISE Fjordrejer (50 gram) og Alsace's Hollandaise sauce.	
FOIE DE CANARD POELÉ	305
PANFRIED FOIE GRAS - DEMI-GLACE - HERBS Stegt foie gras med demi-glâce og urter.	
OEUF DU CORÉGONE	305
BLEEK ROE - LOBSTER - LEMON - RED ONION - CREME FRAICHE Løjrom og hummer med citron, rødløg og cremefraiche.	
FROM THE MIDDLE OF MAY, WE SERVE DANISH WHITE ASPARAGUS FROM LAMMEFJORD. Fra medio maj vil vi servere danske hvide asparges fra Søren Wiuff i Lammefjorden.	



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

POLENTA POELÉ AUX PRINTEMPS	255 *
PAN FRIED POLENTA SERVED WITH PEAS, TOMATOES AND SEASONAL HERBS. Pande stegt polenta med ærtepuré, tomat og sæsonens urter.	
MOULES MARINIÈRES	175
DANISH MUSSELS - WHITE WINE - CREAM - HERBS Hvidvins dampede blåmuslinger med hvidløg og urter serveret i flødesauce.	
LIMANDE À LA MEUNIÈRE	435
PANFRIED LEMON SOLE - BROWN BUTTER SAUCE - PARSLEY - POTATOES - LEMON Rødtunge stegt i smør, serveres med brunet smør sauce, persillekartofler og citron.	
AIL DE RAIE	295
SKATEWING FRIED WITH RYE FLOUR - CAPERS - PARSLEY - LEMON - PARSLEY POTATO Rokkevinge stegt i rugmel serveret med kapers og citron sauce samt 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.	
CHOUCROUTE ALSACIENNE	295
SOUR CABBAGE - SAUSAGES - PORK - POTATOES Syrnet kål kogt med hvidvin og div. udskæringer fra grisen samt pølser, dertil kartofler og stærk sennep.	
EXTRA TILBEHØR	55
(kartofler, lille salat, sauce).	

FROKOST MENU / LUNCH MENU

FORRET-HOVEDRET 200

STARTER-MAIN COURSE

FORRET-HOVEDRET-DESSERT 250

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

"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.



MOULES MARINIÈRES 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.



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

625 PER PERSON

SOUPE POISSON

FISH SOUP

Fiskesuppe med rouille og croutons.

MOULES MARINIÈRE

MUSSELS

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.



FAD

OYSTERS LOBSTER - NORWEGIAN LOBSTER

Et fad med 1 halv hummer, 5 østers,
3 jomfruhummer, mayonnaise og citron.

SERVERES OVER 3 GANGE

VINE PÅ GLAS / WINE BY THE GLASS

CRÉMANT & CHAMPAGNE

NV CRÉMANT D'ALSACE, BRUT.....135

NV CHEURLIN, CHAMPAGNE175

HVIDVINE - WHITE WINE

2023 ALSACE, HUGEL, PINOT BLANC
"CUVÉE LES AMOURS".....85

2024 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,
GRÜNER VELTLINER.....100

2022 ALSACE, KOCH, RIESLING125

2023 SANCERRE, LES CHARMES,
DOM. ANDRÉ VATAN145

2022 BOURGOGNE, MONTAGNY 1. CRU
"LES TERROIRS, SANDRINE DELÉTANG165

ROSÈ

2021 ALSACE, R.M. KOCH ROSÉ95

2024 PROVENCE, WHISPERING ANGEL.....125



RØDVINE - RED WINE

2023 PAY'S DOC - CROIX DE VENTS,
CABERNET SAUVIGNON.....85

2021 AUSTRIA, ECKER, ZWEIGELT115

2023 BOURGOGNE "LA CROIX BLANCHE",
BERNARD RION, PINOT NOIR170

2022 GIGONDAS "LES JOCASSES",
CHAPOUTIER, GRENACHE180

SØDE VINE - SWEET WINE

NV WARRE'S 10 YEARS TAWNY145

2008 SAUTERNES, CASTELNAU DE SUDUIRAUT.....165

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,
CUVÉE BEERENAUSLESE125

2023 V.V GEWURZTRAMINER, M. SCHUELLER125

THERE MAY BE CHANGE IN VINTAGES

FADØL - TAP BEERS 50CL

KRONENBOURG 1664.....65

KRONENBOURG 1664 BLANC.....65

CARLSBERG 188375

JACOBSEN YAKIMA IPA.....75

NORDIC ALE ALKOHOLFRI 0,5 %55

VAND

FILTERED WATER STILL OR SPARKLING

Kulfiltreret vand med og uden brus
PER PERSON 40

ALLERGENER HENVEND DEM VENLIGST TIL DERES TJENER

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

SORRY FOR ANY INCONVENIENCE.