

# FROKOST



# Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55  
SALTED ALMONDS

KALAMATA OLIVEN 55

DAGEN'S "FLAMMKUCHEN" 125  
TODAY'S "FLAMMKUCHEN"

FRANSK OST COMTÉ 75  
FRENCH CHEESE COMTÉ

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

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 155  
CHARCUTERIE AND CHEESE

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

## Supper / Soups

CONSOMMÉ À L'ALSACIENNE 125

OXTAIL - POACHED EGG

Ekstra kraftig oksekødsuppe med pocheret æg.

ALSACE'S SOUPE À L'OIGNON 125

ONION SOUP - CROUTONS - CHEESE

Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL 125

FISH SOUP "MEDITERRANEAN" - SAUCE ROUILLE

Kraftig "mediterranean" fiskesuppe,  
serveres med sauce rouille.



ASSIETTE DE LA SEMAINE 150

DISH OF THE WEEK

Ugens servering, spørg venligst Deres tjener.

## 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.

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.

SALADE DE JAMBON DE PARME ET COMTÉ 175

SALAD - PARMA HAM - COMTÉ - RED WINE VINEGAR

Tynde skiver parmaskinke, lun comté og lille salat  
dryppet med rødvinseddike.

SALADE GOURMANDISE 275

LOBSTER - LANGUSTINE -

GOOSE LIVER - CRISP SALAT

Hummer, jomfruhummer og gåselever  
anrettet på sprøde salater.

★ POIREAU CONFIT ET CHÈVRE 145

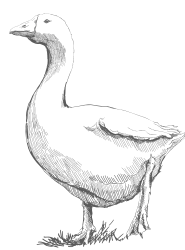
LEEKS - ALMONDS - GOAT CHEESE - MUSTARDSEEDS

Confiterede porrer med gedeost, mandler og salat

★ SALADE MÉLANGÉE 100

MIXED GREEN SALAD

Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.



## Hovedretter / Main courses

RESTAURANT ALSACE'S BOUILLABAISSÉ 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

Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

LIMANDE À LA MEUNIÈRE DAGSPRIS / DAILY PRICE

PANFRIED LEMON SOLE - BROWN BUTTER SAUCE -  
PARSLEY - POTATOES

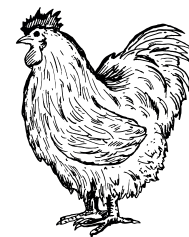
Rødtunge stegt i smør,  
serveres med brunet smør sauce og persillekartofler.

DORADE GRILLE ET FENOUIL 295

SEABASS - FENNEL - POTATOES - BUTTER

Hel stegt havbars fyldt med fennikel,  
flamberet med Pastis ved bordet.

Dertil persille kartofler og citron.



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 parmesan ost.

EXTRA TILBEHØR 55

EXTRA POTATOES - LITTLE SALAD - SAUCE

Kartofler, lille salat, sauce

PLATEAU FRUIT DE MER - 1250 FOR 2 PERS. / 625 FOR 1 PERS.

SHELLFISH PLATE

(1) Fish soup (2) Mussels (3) Oysters Lobster-Norwegian Lobster

Serveres over 3 gange

(1) fiskesuppe med rouille og croutons,

(2) hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.

(3) fad med 2 halve hummere, 10 østers, 5 jomfruhummer,  
mayonnaise og citron.



★ Vegetarian



## Frokost Menu

FORRET-HOVEDRET 285  
STARTER-MAIN COURSE  
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 315  
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.

## Ost & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150  
5 DIFFERENT CHEESE SERVED WITH TODAY'S GARNISH  
5 slags oste med alt hvad hjertet ønsker og mere.

FROMAGE DU JOUR 125  
TODAY'S CHEESE - PLEASE ASK YOUR WAITER  
Dagens ost. - Spørg venligst deres tjener.

ET STYKKE OST 75  
PIECE OF CHEESE  
Et valgfrit stykke ost.



TARTE AU CITRON 100  
LEMON PIE - MARENGS - VANILLA ICE CREAM  
Klassisk fransk citron tærte med marengs og vanilleis.

ASSIETTE DE SORBET 100  
SORBET OF THE DAY  
Dagens sorbet.

CRÈME BRULÉE 100  
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM  
Serveres med vanilleis.

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

## Lidt sødt til Kaffen / Sweets for the coffee

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50  
PETIT FOURS FROM ALIDA MARSTRAND 2 PCS.

## Vine på glas / Wine by the glass

### CRÉMANT & CHAMPAGNE

NV CRÉMANT D'ALSACE, BRUT 125

NV CHEURLIN, CHAMPAGNE 175



### HVIDVINE - WHITE WINE

2023 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,  
GRÜNER VELTLINER 100

2021 ALSACE, GEWÜRZTRAMINER  
"BOLLENBERG" FRANCOIS SCHMITT (DOUX) 125

2022 ALSACE, RENÉ & MICHEL KOCH  
"HEISSENBERG" RIESLING 125

2023 SANCERRE, LES CHARMES,  
DOM. ANDRÉ VATAN 125

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

### ROSÉ

2021 ALSACE, R.M. KOCH ROSÉ 95

2021 CÔTES DE PROVENCE,  
DOMAINE DE LA FOUQUETTE 105

### RØDVINE - RED WINE

2022 PAY'S DOC - CROIX DE VENTS,  
CABERNET SAUVIGNON 100

2017 AUSTRIA, KRACHER, ZWEIGELT 115

2021 BOURGOGNE "LA CROIX BLANCHE",  
BERNARD RION, PINOT NOIR 150

2021 GIGONDAS "LES JOCASSES",  
CHAPOUTIER, GRENACHE 180

### SØDE VINE - SWEET WINE

2021 BANYULS, CHAPOUTIER 100

2012 SAUTERNES, CHATEAU FILHOT 175

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,  
CUVÉE BEERENAUSLESE 125

THERE MAY BE CHANGE IN VINTAGES

### FADØL - TAP BEERS 50CL

KRONENBOURG 1664 65

KRONENBOURG BLANC 65

JACOBSEN 1883 75

### 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