

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 Á LA PROVENÇAL	125
FISH SOUP "MEDITERRANEAN"	
SERVED WITH ROUILLE - CROUTONS	
Kraftig "mediterranean" fiskesuppe, serveres med sauce rouille og croutons.	



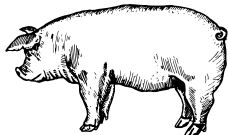
FORRETTER / STARTERS

HUÎTRES 6 STK. 245 - 1 STK. 50	
ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD	
Atlantehavs østers med citron og toast.	
PINCES DE CRABES	195
CRABCLAWS - PYRAMIDIER - ROUILLE - MAYONNAISE - LEMON - TOAST	
Krabbekløer med pyramidier dressing, rouille og alm. mayonnaise, citron og toast.	
SALADE GOURMANDISE	275
LOBSTER - LANGUSTINE - DUCK LIVER TERRINE - CRISP SALAT	
Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater.	
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
FROGLEGS - WHITEWINE - CREAM - HERBS - GARLIC	
Frøllår 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
ALSATIAN CHARCUTERIE - CHEESE	
Charcuterie fra alsace 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 *
CAMELISED GOAT CHEESE - ALMONDS	
Lun karameliseret gedeost og saltede mandler.	
JAMBON DU FUMÉ D'ALSACE.....	265
ALSATIAN SMOKED HAM	
Alsaciansk røget skinke.	
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-glace og urter.	
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

RISOTTO AU ASPERGES	255
RISOTTO - WHITE ASPARAGUS - GREEN PEAS	
Cremet risotto med hvide asparges og grønne ærter.	
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.	
PLAT DU JOUR	295
TODAY'S DISH - PLEASE ASK YOUR WAITER	
Dagens ret - spørg venligst Deres tjener.	
RIBEYE À LA MOELLE	305
RIBEYE - BONE MARROW - RÖSTI - HARICOTS VERTS	
Ribeye serveret med marvsauce, rösti og haricots verts.	
CHOUROUTE ALSACIENNE	295
SOUR CABBAGE - ALSATIAN SAUSAGES - PORK - POTATOES	
Syrnet kål kogt med hvidvin og div. udskæringer fra grisen samt pølser fra Alsace, dertil kartofler og stærk sennep.	
TOURNEDOS ROSSINI	400
TENDERLOIN 200 GRAMS - PANFRIED DUCK LIVER - POTATO - RED WINE SAUCE	
Stegt oksemørbrød ca. 200 gr. serveres med andelever, rødvinssauce, garniture og rösti.	
EXTRA TILBEHØR.....	55
(kartofler, lille salat, sauce).	

AFTEN MENU / EVENING MENU

2 COURSES/ 2 RETTERS MENU 375

3 COURSES/ 3 RETTERS MENU 425

4 COURSES/ 4 RETTERS MENU 475

HUÎTRES 245

ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD

6stk Atlanterhavs østers med citron og toast.

ELLER / OR

TERRINE MAISON 205

HOMEMADE TERRINE - MARSALA JELLY -
FRUIT COMPOT - MUSTARD SEEDS - TOAST

Husets terrine med marsalasky, frugt kompot,
sennepsfrø og toast.

-

TURBOT ET ASPERGES 345

TURBOT - ASPARAGUS - GREEN PEAS -

HOLLANDAISE - RAMSON

Pighvarfilet med hvide asparges,
grønne ærter hollandaise sauce og ramsløg.

-

FROMAGE DU JOUR 125

TODAY'S CHEESE - GARNISH - PLEASE ASK YOUR WAITER

Dagens ost med garniture. - Spørg venligst Deres tjener.

ELLER / OR

FLAN À LA RHUBARBE 125

RHUBARB FLAN SERVED
WITH VARIATION OF RHUBARB

Rabarber flan, serveres med variation af rabarber.

MUST BE ORDERED BY THE WHOLE TABLE
SKAL BESTILLES AF HELE BORDET

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

ROSÉ

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 BEERENAU SLESE125

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.