

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.	



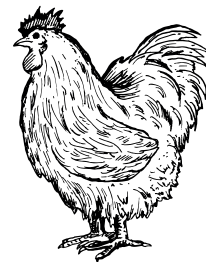
FORRETTER / STARTERS

HUÎTRES 6 STK. 245 - 1 STK. 50 ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD Atlantehavs østers med citron og toast.	
PINCES DE CRABES	195
CRABCLAWS - 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	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.	
OMELETTE GARNIE	165
OMELETTE - POTATOES - HAM - CHEESE - GREEN SALAD Klassisk fransk æggekage med ristede kartofler, skinke og ost. Dertil grøn salat.	
RIBEYE AU A L'À MOELLE	305
RIBEYE - BONE MARROW SAUCE - 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. udsækninger fra grisen samt pølser fra Alsace, 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 175
BLUE MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE -
CREAM - AROMATIC HERBS
Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

PLAT DU JOUR À LA CARTE 295
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

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 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.