

# Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55

FRANSK OST COMTÉ 75

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 175

KALAMATA OLIVEN 55

FRANSKE SARDINER 125

ØSTERS NATUREL 50

Med smør og brød

Serveret med toast og citron 1 stk.

DAGEN'S "FLAMMKUCHEN" 125

## Supper

CONSOMMÉ À L'ALSACIENNE 125

OXTAIL - POACHED EGG

Ekstra kraftig oksekødsuppe med pocheret æg.



SOUPE À L'OIGNON 125

ONIONS SOUP

Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL 125

FISH SOUP

Kraftig "mediterranien" fiskesuppe, serveres med sauce rouille.

## Forretter

HUÎTRES 6 STK. 245

OYSTERS

Atlantehavs østers med citron og toast.



HUÎTRES GRATINÉE MIN. 6 STK. 285

OYSTERS - SAUCE HOLLANDAISE - LEEKS

Atlantehavs østers med ristede porre og sauce Hollandaise.

TERRINE MAISON 225

HOMEMADE TERRINE

Husets terrine med marsalasky og toast.

POELÉ AUX POMMES 250

DUCK LIVER - APPLES

Stegt andelever med ristet æble anrettet på toast, dryppet med rødvinssauce samt salat.

ESCARGOT AU BEURRE À L'AIL 135

6 SNAILS - BUTTER - GARLIC - HERBS

6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

SALADE GOURMANDISE TOAST À PART. 275

LOBSTER - NORWEGIAN LOBSTER - TERRINE

Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.

SALADE AU JAMBON DE PARME

ET FROMAGE DE CHÈVRE 175

PARMA HAM - GOAT CHEESE

Salat med tynde skiver parmaskinke, grillet gedeost, dryppet med rødvinseddike.



CHÈVRE GRILLÉ (VEG.) 175

GRILLED GOAT CHEESE

Grillet gedeost serveret med gulerodsmarmelade og salat.

SALADE MÉLANGÉE (VEG.) 100

MIXED SALAD

Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.

## Hovedretter

RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSE 275

Skaldyr / fiskesuppe med diverse fisk og blåmuslinger samt sc. rouille.

MOULE MARINIÈRE 175

MUSSELS - CREAM-HERBS

Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

LIMANDE À LA MEUNIÈRE DAGSPRIS

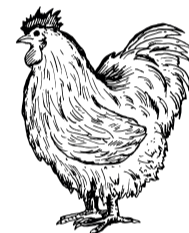
LEMONSOLE - FLOUR - BUTTER - POTATOES

Flot rødtunge stegt i smør, serveres med persillekartofler samt citron.

CARRELET AU SEIGLE 300

PLAICE - RYE FLOUR - BUTTER - POTATOES

Helstegt rødspætte vendt i rugmel, serveret med brunet smør, kapers, tyttebær, citron og persillekartofler.



OMELETTE GARNIE 175

EGG - POTATOES - HAM

Klassisk fransk æggekage med ristede kartofler og skinke. Dertil grøn salat à part.

COQ AU RIESLING 275

CHICKEN - MUSHROOMS-BACON

Klassisk ret fra Alsace serveret med kartoffel, bacon og champignon.

ALSACE'S TARTARE (100 GR) 225

BEEF TARTARE - POTATOES - GARNITURE

Rørt okse tartare serveret med røsti og salat.

CHOUCRUTE ALSACIENNE 295

SOUR CABBAGE - PORK - SAUSAGES

Syrned kål kogt med hvidvin og div. udsæringer af grisen samt pølser, dertil kartofler og stærk sennep.



EXTRA TILBEHØR 55

(kartofler, lille salat, sauce)

PLATEAU FRUIT DE MER - 1050 FOR 2 PERS. / 525 FOR 1 PERS.

SHELLFISH PLATE MUSSELS-LOBSTER-NORWEGIAN LOBSTER

Serveres over 3 gange

Først fiskesuppe med rouille og croutons,

derefter hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.

Tredje servering: fad med 2 halve hummere,

10 østers, 5 jomfruhummer, mayonnaise og citron.



"ALSACE'S ROYALE" PLATEAU DE FRUIT DE MER

1550 FOR 2 PERS.

Kun på forud bestilling, senest dagen før, og til minimum 2 personer.

Mere info spørg Deres tjener.

## Frokost Menu

FORRET-HOVEDRET 300  
STARTER-MAIN COURSE  
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 325  
STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

### FORRET

"FLAMMEKUCHEN" AU BACON À LA CARTE 125  
Tynd tærtebund med kvark creme, løg og bacon.

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

### HOVEDRET

SAUMON AGRILLETTE À LA CARTE 205  
Tynde skiver grillet laks.  
Serveret med sauce pyramidier samt lime skiver.

MOULES MARINIÉRES À LA CARTE 175  
MUSSELS - CREAM - HERBS  
Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

PLAT DU JOUR À LA CARTE 275  
TODAY'S DISH  
Spørg Deres tjener.

### DESSERT

FROMAGE DU JOUR À LA CARTE 125  
TODAY'S CHEESE  
Dagens ost med garniture. (Spørg Deres tjener)

DESSERT DU JOUR À LA CARTE 125  
TODAY'S DESSERT



## Ost & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150  
CHEESE  
5 slags oste med alt hvad hjertet ønsker og mere.

FROMAGE DU JOUR 125  
TODAY'S CHEESE  
Dagens ost. (Spørg Deres tjener)

ET STYKKE OST 75  
CHEESE  
Et valgfrit stykke ost.

TARTE AU CITRON 100  
LEMON PIE  
Klassisk fransk citron tærte med marengs og vanilleis.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100  
WHITE CHOCOLATE  
Hvid chokolademousse med sæsonens frisk frugt.

ASSIETTE DE SORBET 100  
SORBET  
Husets sorbet med sæsonens frugt.

CRÉME BRULÉE 100  
Serveres med vaniljeis.

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



## Vine på glas

### VAND

KULFILTRET VAND MED OG UDEN BRUS  
FRA EDENS SPRINGS AD LIBITUM PRIS PER PERSON 40  
WATER, STILL OR SPARKLING 40 PER GUEST

### HVIDVINE

GRÜNER VELTLINER, ØSTRIG 100

RIESLING, CHARLES FREY, ALSACE 125

CHARDONNAY, JADOT, BOURGOGNE 125

SANCERRE, LES CHARMES, DOM. ANDRÉ VATAN 125

CHABLIS, DOM. GAUTHERON 125

GEWÜRZTRAMINER, GRAND CRU D'ALSACE (DOUX) 125

### CRÉMANT & CHAMPAGNE

CRÉMANT D'ALSACE, BRUT 125

L&S CHEURLIN, CHAMPAGNE 175

### ROSÉ

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE,  
CRU CLASSÉ, CÔTES DE PROVENCE 100

### RØDVINE

PINOT NOIR, ALSACE 125

PINOT NOIR, SANCERRE ROUGE 125

CÔTE DU RHÔNE 100

GIGONDAS, LES JOCASSES, CHAPOUTIER 150

CABERNET SAUVIGNON-BERCHETS 125

### VIN DOUX NATUREL

BANYULS, CHAPOUTIER 100

GRÜNER VELTLINER, V.D.N., DOMAINE WACHAU 150

### SØDT FRA ØSTRIG

KRACHER, CUVÉE BEERENAUSLESE,  
BURGENLAND, ØSTRIG 125

KRACHER, EISWEIN, BURGENLAND, ØSTRIG 175

### FADØL 50CL

KRONENBOURG 1664 65

JACOBSEN 1883 75

BLANC 65



## Lidt sødt til Kaffen

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50

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.