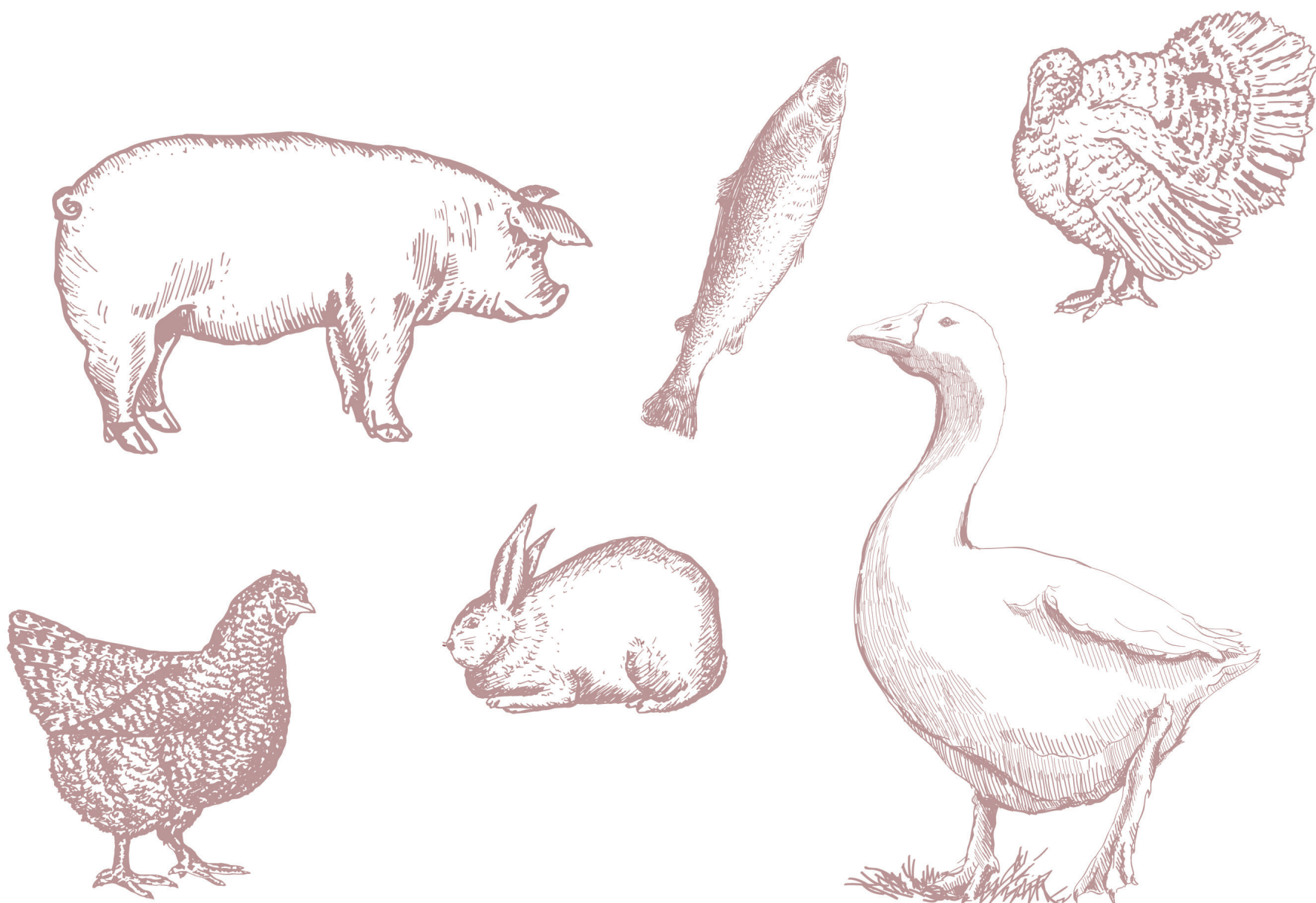




AFTEN



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 145
CHARCUTERIE AND CHEESE

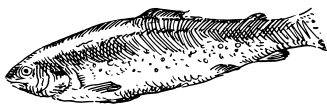
ROSÉ REJER 125
(pil selv) med pyramidier sauce
ROSÉ SHRIMPS WITH SAUCE PYRAMIDIER

Supper / Soups

CONSOMMÉ À L'ALSACIENNE 125
OXTAIL - POACHED EGG
Ekstra kraftig oksekødsuppe med pocheret æg.

ALSACE'S SOUPE À L'OIGNON 125
ONIONS SOUP - CROUTON - CHEESE
Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL 125
FISH SOUP "MEDITERRANEAN" SERVED WITH ROUILLE
Kraftig "mediterranien" fiskesuppe,
serveres med sauce rouille.



Forretter / Starters

HUÎTRES 6 stk. 245 - 1 stk. 50
ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD
Atlanterhavs østers med citron og toast.

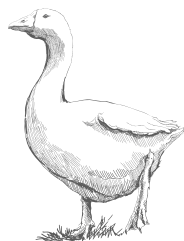


PINCES DE CRABES 195
CRABCLAWS - PYRAMIDIER - DILLMAYONNAISE -
MAYONNAISE - LEMON - TOAST
Krabbeklør med pyramidier dressing,
dild og alm. mayonnaise, citron og toast.

"FLAMMEKUCHEN" AU BACON 125
CLASSICAL ALSATIAN PIE - CREAM - BACON - ONIONS
Tynd tærtebund med kvark creme, der på løg og bacon.

TERRINE MAISON 205
HOMEMADE TERRINE - MARSALA JELLY - TOAST
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.



ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL 145
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC - HERB BUTTER
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

SALADE GOURMANDISE 275
LOBSTER - LANGUSTINE - GOOSELIVER - CRISP SALAT
Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater.

SALADE DE JAMBON DE PARME ET COMTÉ 175
SALAD - PARMA HAM - COMTÉ - REDWINE VINEGAR
Salat med tynde skiver Parmaskinke, lun comté,
dryppet med rødvinseddike.

★ 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.

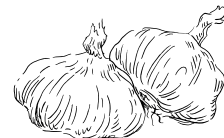
Hovedretter / main courses

MOULES MARINIÈRES 175
DANISH MUSSELS - WHITE WINE - CREAM - HERBS
Hvidvins dampede blåmuslinger med hvidløg og
urter serveret i flødesauce.

RESTAURANT ALSACE'S BOUILLABAISSÉ 275
SHELLFISH/FISH SOUP - TODAY'S FISH - MUSSELS -
LANGOUSTINE - SAUCE ROUILLE
Skaldyrs / fiskesuppe med dagens fisk og
blåmuslinger samt sc. Rouille.

LIMANDE À LA MEUNIÈRE DAGSPRIS / DAILY PRICE
PANFRIED LEMON SOLE - BROWN BUTTER SAUCE,
PARSLEY - POTATOES - LEMON
Rødtunge stegt i smør,
serveres med brunet smør sauce, persillekartofler og citron.

DORADE GRILLE ET FENOUIL 295
SEABASS - FENNEL - BUTTER
Helstegt havbars fyldt med fennikel,
flamberet med Pastis ved bordet.
Dertil persille kartofler og citron.



★ RISOTTO POELÉ ET PURÉ 255
PANFRIED RISOTTO - VEGETABLES - PURÉ
Stegt risotto med grønsager og
puré samt parmesan ost.

PLAT DU JOUR 295
TODAY'S DISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ret - spørg venligst Deres tjener.

RIBEYE AU POIVRE 305
RIBEYE - SAUCE AU POIVRE - RÖSTI - HARICOTS VERTS
Ribeye serveret med pebersauce, rösti og haricots verts.

CHOUCRUTE ALSACIENNE 295
SOUR CABBAGE - SAUSAGES - PORK - POTATOES
Syrnet kål kogt med hvidvin og div.
udskæringer af grisen samt pølser,
dertil kartofler og stærk sennep.



TOURNEDOS ROSSINI 400
TENDERLOIN 200 GRAMS - PANFRIED DUCK LIVER -
POTATO - RED WINE SAUCE.
Stegt oksemørbrad ca. 200 gr.
serveres med andelever, rødvinssauce, garniture og rösti.

EXTRA TILBEHØR 55
(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) hvidvindampede blåmuslinger med fløde.

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



★ Vegetarian

Aften Menu / Evening Menu

2 COURSES/ 2 retters menu 375
3 COURSES/ 3 retters menu 400
4 COURSES/ 4 retters menu 500

HUÎTRES NATURELLES per stk 50
5 PCS. - ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD
5 stk Atlanterhavs østers
serveres med citron og toast.

eller / or

TERRINE MAISON 205
HOMEMADE TERRINE - CHUTNEY - TOAST
Huset's terrine foie gras serveret med frugt chutney.

FILET DE TURBOT ET GIROLLES 365
FILET OF TURBOT - CHANTARELLES - PEA PURÉ
Stegt pighvar filet med ærtepure, gulerod og kantareller.

FROMAGE DU JOUR 125
TODAY'S CHEESE - GARNISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ost med garniture. - Spørg venligst Deres tjener.

eller / or

DESSERT DU JOUR 125
TODAY'S DESSERT - PLEASE ASK YOU WAITER.
Dagens dessert - Spørg venligst Deres tjener.

Ost & Dessert / Cheese & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150
5 DIFFERENT CHEESE - OLIVES - MARMELADE
5 slags oste med oliven og marmelade.

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

ET STYKKE OST 75
CHEESE PR. PIECE



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

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100
WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Hvid chokolademousse.

ASSIETTE DE SORBET 100
SORBET OF THE DAY
Hjemmelavet Sorbet.

CRÊME BRULÉE 100
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
Serveres med vaniljeis.

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

Lidt sødt til Kaffen / Sweets for the coffee

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50

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

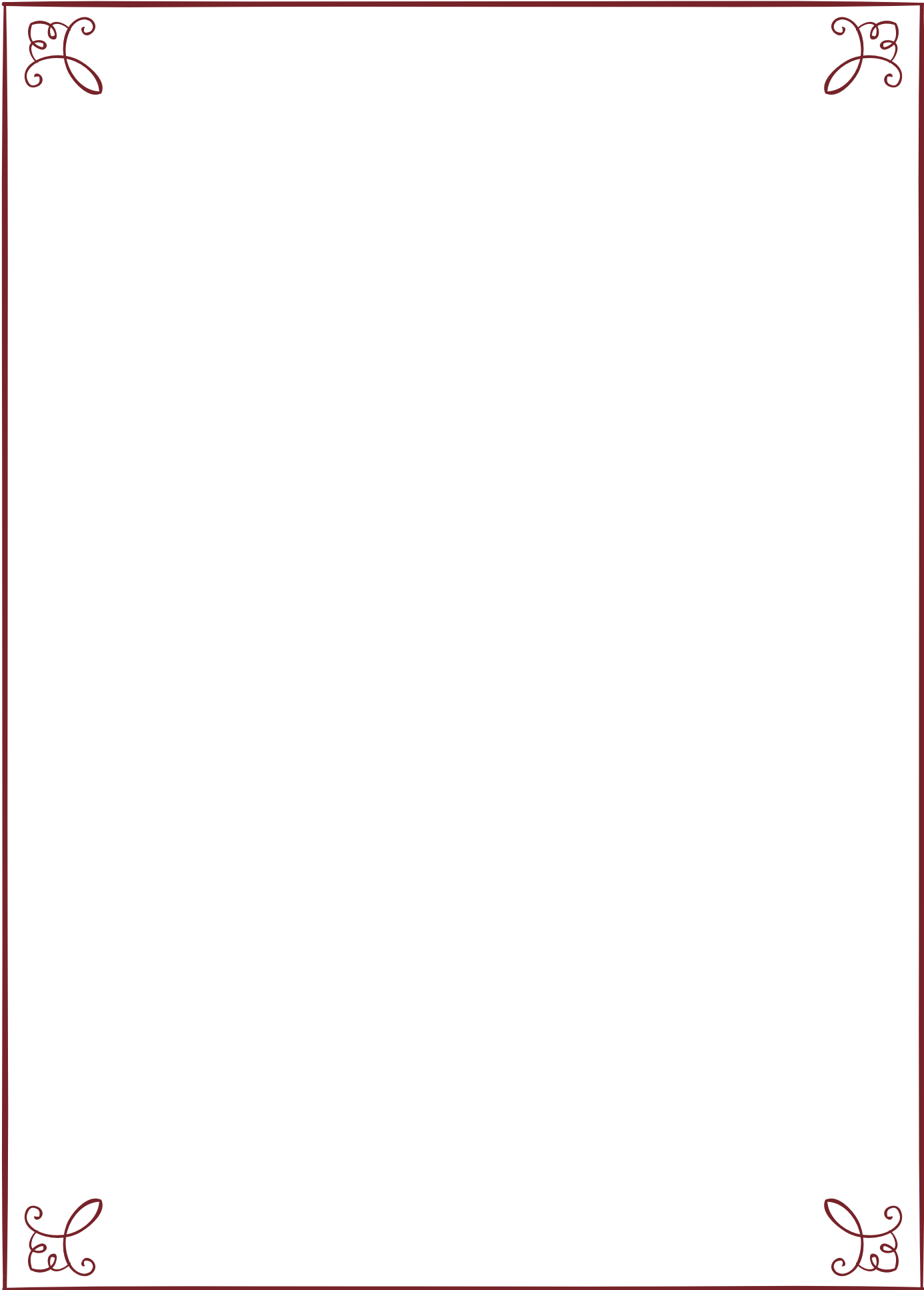
VAND

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