

Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55
SALTED ALMONDS

GRILLEDE ARTISKOKKER 55
GRILLED ARTICHOKE

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

KALAMATA OLIVEN 55

ROSÉ REJER 125
(pil selv) med pyramidier sauce
ROSE 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 PROVENCAL 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.

JAMBON DE PARMA ET CHÈVRE 175

SALAD - PARMA HAM - GOAT CHEESE - RED WINE VINEGAR

Tynde skiver parmaskinke, gedeost og lille salat dryppet med rødvinseddike.

SALADE GOURMANDISE 275

LOBSTER - LANGOUSTINE -

DUCK LIVER TERRINE - CRISP SALAT

Hummer, jomfruhummer og andelever terrine anrettet på sprøde salater.

★ POIREAU CONFIT ET CHÈVRE 145

LEEKS - ALMONDS - GOAT CHEESE - MUSTARDSEEDS

Confiterede porrer med gedeost og mandler.

★ SALADE MÉLANGÉE 100

MIXED GREEN SALAD

Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.



Hovedretter / Main courses

RESTAURANT ALSACE'S BOUILLABASSE 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 - GARLIC

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 parmesanost.

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.



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100
WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Hvid chokolademousse.

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

2021 ALSACE, HUGEL, PINOT BLANC
"CUVÉE LES AMOURS" 85

2023 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,
GRÜNER VELTLINER 100

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

2023 SANCERRE, LES CHARMES,
DOM. ANDRÉ VATAN 135

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

ROSÉ

2021 ALSACE, R.M. KOCH ROSÉ 95

RØDVINE - RED WINE

2022 PAY'S DOC - CROIX DE VENTS,
CABERNET SAUVIGNON 85

2017 AUSTRIA, ECKER, 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

2008 SAUTERNES, CASTELNAU DE SUDUIRAUT 165

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,
CUVÉE BEERENAUSLÉSE 125

THERE MAY BE CHANGE IN VINTAGES

FADØL - TAP BEERS 50CL

KRONENBOURG 1664 65

KRONENBOURG 1664 BLANC 65

CARLSBERG 1883 75

JACOBSEN YAKIMA IPA 75

NORDIC ALE ALKOHOLFRI 0,5 % 55

VAND

KULFILTRET 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.