

## 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 PYRAMIDIER

## Tarte Flambée / "Flammkuchen"

KLASSISK "FLAMM" 125  
MED BACON OG LØG  
"FLAMM" WITH BACON AND ONIONS

GEDE "FLAMM" 125 \*  
MED LØG OG HONNING  
"FLAMM" GOAT CHEESE

FORESTIÈRES "FLAMM" 125  
MED SVAMPE  
"FLAMM" WITH MUSHROOMS

GRATINERET "FLAMM" 125  
MED EMMENTALER  
"FLAMM" WITH EMMENTALER

PISSALADIÈRE "FLAMM" 125 \*\*  
MED ANSJOSER, OLIVEN OG LØG  
"FLAMM" WITH ANCHOVIES,  
OLIVES AND ONIONS

## Supper / Soups

CONSOUMÉ À L'ALSACIENNE 125  
OXTAIL - POACHED EGG  
Ekstra kraftig oksekødssuppe  
med pocheret æg.

\* 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  
OYSTERS FROM THE ATLANTIC OCEAN -  
LEMON - TOAST  
Atlantehavs østers med citron og toast.

PINCES DE CRABES 195  
CRABCLAWS - PYRAMIDIER -  
DILLMAYONNAISE -  
MAYONNAISE - LEMON - TOAST  
Krabbekløer 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  
BOUILLABAISSE 275  
SHELLFISH/FISH SOUP -  
FILETS OF TODAY'S FISH -  
BLUE MUSSELS - LANGOUSTINE -  
SAUCE ROUILLE  
Skaldyrs / 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.

EXTRA TILBEHØR 55  
EXTRA POTATOES -  
LITTLE SALAD - SAUCE  
Kartofler, lille salat, sauce.

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.

TRUITE AUX AMANDES 295  
TROUT - ALMONDS - BUTTER -  
PARSLY POTATOES.  
Pande stegt ørred med mandler,  
smør og persille kartofler.

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.

# Frokost Menu

FORRET-HOVEDRET 200  
STARTER-MAIN COURSE  
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 250  
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.

## Plateau Fruit de Mer

### SHELLFISH PLATE

FISKESUPPE MED ROUILLE OG CROUTONS  
Fish soup

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER MED FLØDE.  
Mussels

FAD MED 2 HALVE HUMMERE, 10 ØSTERS,  
5 jomfruhummer, mayonnaise og citron.  
Oysters Lobster-Norwegian Lobster

SERVERES OVER 3 GANGE

1250 FOR 2 PERS. / 625 FOR 1 PERS.

## Tarte flambées

ALL TARTE FLAMBÉES COME WITH BACON AND ONION,  
EXCEPT THE VEGETARIAN AND PESCATARIAN OPTIONS.

VEGETARIAN \*

PESCATARIAN \*\*

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

## 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, TRIMBACH, 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 160

2022 GIGONDAS "LES JOCASSES",  
CHAPOUTIER, GRENACHE 180

### SØDE VINE - SWEET WINE

NV WARRE'S 10 YEARS TAWNY 145

2008 SAUTERNES, CASTELNAU DE SUDUIRAUT 165

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,  
CUVÉE BEERENAUSLESE 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

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.