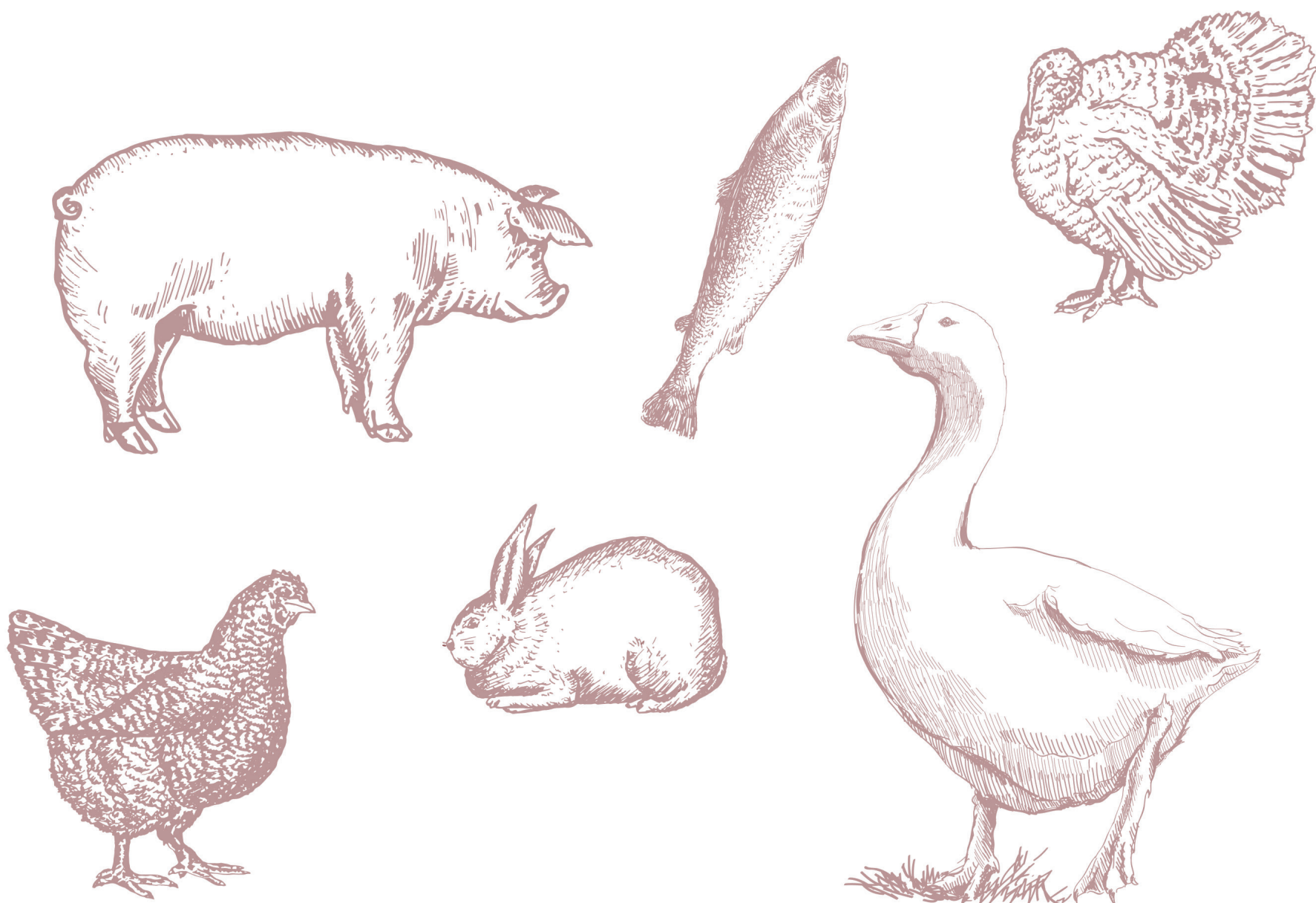




AFTEN



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 COMTÉ CHEESE

FRANSKE SARDINER 125
Med smør og brød
FRENCH SARDINES
WITH BUTTER AND BREAD

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 145
CHARCUTERIE AND CHEESE

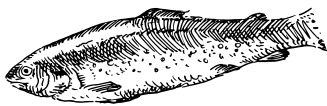
ROSÉ REJER 125
(pil selv) med pyramidier sauce
ROSÉ SHRIMPS WITH SAUCE PYRAMIDIER

Supper

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

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

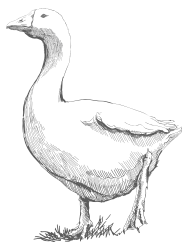


PINCES DE CRABES 195
CRAB - SCE PYRAMIDIER - DILLMAYONNAISE -
LEMON - TOAST
Krabbeklør med pyramidier dressing,
dild og mayonnaise, citron og toast.

"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 135
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 AU JAMBON DE PARME
ET FROMAGE DE CHEVRE CHAUD 175
SALAT - PARMA HAM - GRILLET GOAT CHEESE
Salat med tynde skiver Parmaskinke,
grillet gedeost, dryppet med rødvinseddike.

★ CHÈVRE GRILLÉ 155
GRILLED GOAT CHEESE - SALAD - CARROT MARMELADE
Grillet gedeost, salat og gulerodsmarmelade.

★ SALADE MÉLANGÉE 100
MIXED GREEN SALAD
Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.

Hovedretter



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

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

LIMANDE À LA MEUNIÈRE DAGSPRIS
PANFRIED LEMON SOLE - BROWN BUTTER SAUCE,
PARSLEY - POTATOES
Flot rødtunge stegt i smør,
serveres med persillekartofler samt citron.

★ RISOTTO AUX LÉGUMES 255
RISOTTO COOKED IN WHITE WINE -
SEASONAL GREEN - PARMESAN CHEESE
Risotto dampet med hvidvin
serveres med sæsonens grønsager og parmesanost.

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



RIBEYE SAUCE BÉARNAISE 325
RIBEYE 250GRAMS GRILLED "MEDIUM-RARE" -
BÉARNAISE - POTATOES - SALAD
Ribeye ca. 250gram grilles "saignant",
serveres med Béarnaise, kartofler og salat.

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 - 1050 FOR 2 PERS. / 525 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
DUCK LIVER - CHUTNEY
Huset's terrine foie gras serveret med frugt chutney.

ALSACE'S POT AU FEU
TENDERLOIN OF BEEF - OXTAIL - APPLE - HORSERADISH
Oksemørbrad serveret med grøntsager,
æble og peberrods kompot samt klar oksekødssuppe.

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. PCS

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

2022 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,
GRÜNER VELTLINER 100

2021 ALSACE, GEWÜRZTRAMINER
"BOLLENBERG" FRANCOIS SCHMITT (DOUX) 125

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

2021 POUILLY-FUMÉ, DOMAINE TINEL-BLONDELET,
SAUVIGNON BLANC 125

2022 BOURGOGNE BLANC,
"COUVENT LES JACOBINS" LOUIS JADOT 135

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

ROSÉ

2021 TOSCANY, LA SPINETTA
"IL ROSE DI CASANOVA" 100

RØDVINE - RED WINE

2021 PAY'S DOC - CROIX DE VENTS,
CABERNET SAUVIGNON 100

2017 AUSTRIA, KRACHER, ZWEIGELT 115

2022 VENTOUX RHÔNE, FAMILIE PERRIN,
GRENACHE/SYRAH 120

2021 BOURGOGNE "LA CROIX BLANCHE",
BERNARD RION, PINOT NOIR 150

2020 GIGONDAS "LES JOCASSES",
CHAPOUTIER, GRENACHE 155

SWEET WINES

2021 BANYULS, CHAPOUTIER 100

2012 SAUTERNES, CHATEAU FILHOT 175

2017 BURGENLAND, ØSTRIG, KRACHER,
CUVÉE BEERENAUSLESE 125

TAP BEERS/FADØL 50CL

KRONENBOURG 1664 65

JACOBSEN 1883 75

BLANC 65

VAND

KULFILTRET VAND MED OG UDEN BRUS
PRIS PER PERSON 40

WATER

STILL OR SPARKLING 40 PER GUEST

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