



# 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 PYRAMIDIERS

## 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 "mediterranean" fiskesuppe,  
serveres med sauce rouille.



## Forretter / Starters

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



PINCES DE CRABES 195  
CRABCLAWS - PYRAMIDIERS - 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 rødvinsseddike.

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

RESTAURANT ALSACE'S BOUILLABAISSE 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.

CHOUCROUTE 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 ASPERGES 365  
FILET OF TURBOT - ASPARAGUS - HOLLANDAISE SAUCE  
Pocheret pighvarfilet med hvide asparges  
og sauce Hollandaise.

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.

CRÉME 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