

# Snacks

11.30 - 22.00

SALTEDE MANDLER 55

KALAMATA OLIVEN 55

DAGEN'S "FLAMMKUCHEN" 125

FRANSK OST COMTÉ 75

FRANSKE SARDINER 125  
Med smør og brød

DIVERSE CHARCUTERIE OG OST 175

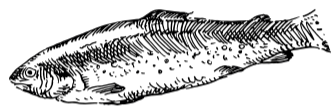
ØSTERS NATUREL 50  
Serveret med toast og citron 1 stk.

## Supper

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

SOUPE À L'OIGNON 125  
ONIONS SOUP  
Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

SOUPE POISSON À LA PROVENÇAL 125  
FISH SOUP  
Kraftig "mediterranean" fiskesuppe, serveres med sauce rouille.



## Forretter

HUÎTRES 6 stk. 245  
OYSTERS  
Atlantehavs østers med citron og toast.



HUÎTRES GRATINÉES min. 6 stk. 285  
OYSTERS - SAUCE HOLLANDAISE - LEEKS  
Atlantehavs østers med ristede porre og sauce Hollandaise.

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

TERRINE MAISON D'OIE 225  
HOMEMADE TERRINE  
Husets terrine med gås, marsalasky og toast.



POELÉ AUX POMMES 250  
DUCK LIVER - APPLES - BREAD  
Stegt andelever, med ristet æble, dryppet med rødvinnsauce samt salat.

ESCARGOTS AU BEURRE À L'AIL 135  
6 SNAILS - BUTTER - GARLIC - HERBS  
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

SALADE GOURMANDISE 275  
LOBSTER - NORWEGIAN LOBSTER - TERRINE  
Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.

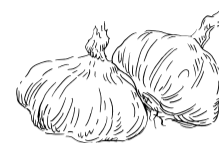
SALADE AU JAMBON DE PARME  
ET FROMAGE DE CHEVRE CHAUD 175  
PARMA HAM - GRILLED GOAT CHEESE  
Salat med tynde skiver Parmaskinke, grillet gedeost, dryppet med rødvinnseddike.

CHÈVRE GRILLÉ (vegetar ret.) 175  
GRILLED GOAT CHEESE  
Grillet gedeost serveret med gulerodsmarmelade og salat.

SALADE MÉLANGÉE (vegetar ret.) 100  
MIXED GREEN SALAD  
Blandede grønne salater med olie-eddike dressing.

## Hovedretter

MOULES MARINIÈRES 175  
MUSSELS - CREAM - HERBS  
Blåmuslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.



RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSE 275  
Skaldyrs / fiskesuppe med diverse fisk og blåmuslinger samt sc. Rouille.

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

PLAT DU JOUR 275  
TODAY'S DISH  
Dagens ret, spørg venligst Deres tjener.

RIBEYE SAUCE BÉARNAISE 325  
RIBEYE CA. 250 GR. GRILLES "SAIGNANT",  
serveres med sauce Béarnaise, kartofler og salat.

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  
FILET OF BEEF - DUCK LIVER - POTATOES  
Stegt oksemørbrad ca. 200 gr.  
serveres med andelever, rødvinnsauce, garniture og rösti.

RISOTTO AUX LÉGUMES (VEGETAR RET.) 255  
Risotto dampet med hvidvin og fløde,  
serveres med sæsonens grønsager og parmesanost.

EXTRA TILBEHØR 55  
(KARTOFLER, LILLE SALAT, SAUCE).

PLATEAU FRUIT DE MER - 1050 FOR 2 PERS. / 525 FOR 1 PERS.  
SHELLFISH PLATE MUSSELS-LOBSTER-NORWEGIAN LOBSTER  
Serveres over 3 gange  
Først fiskesuppe med rouille og croutons,  
derefter hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.  
Tredje servering: fad med 2 halve hummere,  
10 østers, 5 jomfruhummer, mayonnaise og citron.



"ALSACE'S ROYALE" PLATEAU DE FRUIT DE MER  
1550 FOR 2 PERS.  
Kun på forud bestilling, senest dagen før, og til minimum 2 personer.  
Mere info spørg Deres tjener.

## Aften Menu

HUÏTRES NATURELLES per stk 50  
OYSTERS  
5 stk Atlanterhavs østers  
serveres med citron og toast.



eller

HOMARD ET FROMAGE FUMÉ 275  
LOBSTER - SMOKED CREAM CHEESE  
Hummer serveret med sprødt og rygeostcreme.

og

FILET DE TURBOT, ASPERGES ET PETITS POIS 350  
TURBOT - ASPARAGUS - GREEN PEAS  
Dampet pighvar filet  
serveret med asparges og grønne ærter.

og

FROMAGE DU JOUR 125  
TODAY'S CHEESE  
Dagens ost med garniture. (Spørg Deres tjener)

og/eller

DESSERT DU JOUR 125  
TODAY'S DESSERT

## Ost & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150  
CHEESE  
5 slags oste med alt hvad hjertet ønsker og mere.

FROMAGE DU JOUR 125  
TODAY'S CHEESE  
Dagens ost. (Spørg deres tjener)

ET STYKKE OST 75  
CHEESE  
Et valgfrit stykke ost.



TARTE AU CITRON 100  
LEMON PIE  
Klassisk fransk citron tærte med marengs og vanilleis.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100  
WHITE CHOCOLATE  
Hvid chokolademousse med sæsonens frisk frugt.

ASSIETTE DE SORBET 100  
SORBET  
Husets sorbet med sæsonens frugt.

CRÈME BRULÉE 100  
Serveres med vaniljeis.

WIENER EISCAFÉ 100  
COFFEE - VANILLA ICE-CREAM  
Vanilleis serveres i et glas med dobbelt  
espresso og flødeskum på toppen.

## Lidt sødt til Kaffen

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50

## Vine på glas

VAND

KULFILTRET VAND MED OG UDEN BRUS  
FRA EDENS SPRINGS AD LIBITUM PRIS PER PERSON 40  
WATER, STILL OR SPARKLING 40 PER GUEST



HVIDVINE

GRÜNER VELTLINER, ØSTRIG 100

RIESLING, CHARLES FREY, ALSACE 125

CHARDONNAY, JADOT, BOURGOGNE 125

SANCERRE, LES CHARMES, DOM. ANDRÉ VATAN 125

CHABLIS, DOM. GAUTHERON 125

GEWÜRZTRAMINER, GRAND CRU D'ALSACE (DOUX) 125

CRÉMANT & CHAMPAGNE

CRÉMANT D'ALSACE, BRUT 125

L&S CHEURLIN, CHAMPAGNE 175

ROSÉ

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE,  
CRU CLASSÉ, CÔTES DE PROVENCE 100

RØDVINE

PINOT NOIR, ALSACE 125

PINOT NOIR, SANCERRE ROUGE 125

CÔTE DU RHÔNE 100

GIGONDAS, LES JOCASSES, CHAPOUTIER 150

CABERNET SAUVIGNON-BERCHETS 125

VIN DOUX NATUREL

BANYULS, CHAPOUTIER 100

GRÜNER VELTLINER, V.D.N., DOMAINE WACHAU 150

SØDT FRA ØSTRIG

KRACHER, CUVÉE BEERENAUSLESE,  
BURGENLAND, ØSTRIG 125

KRACHER, EISWEIN, BURGENLAND, ØSTRIG 175

FADØL 50CL

KRONENBOURG 1664 65

JACOBSEN 1883 75

BLANC 65

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.