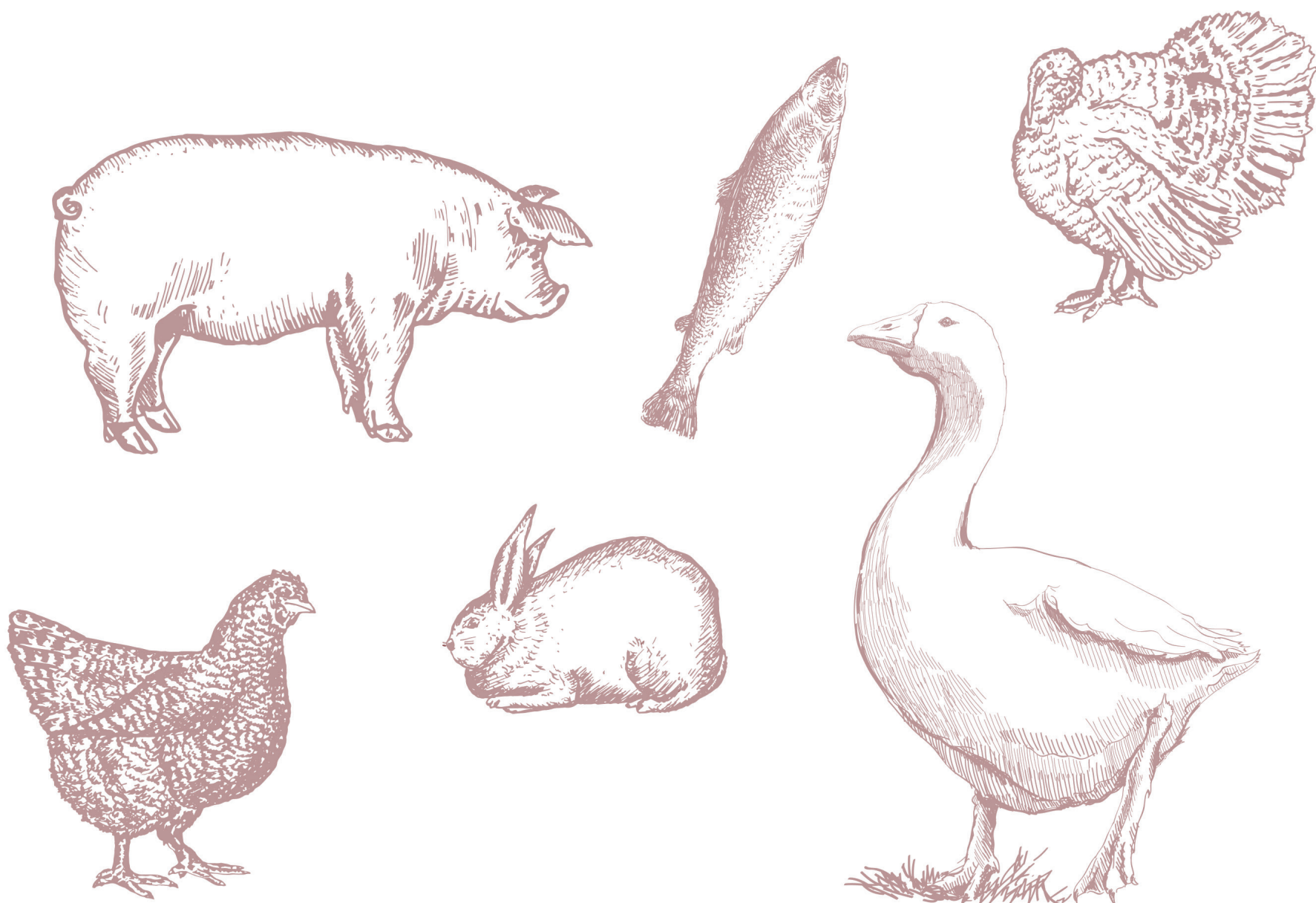




AFTEN



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 175
CHARCUTERIE AND CHEESE

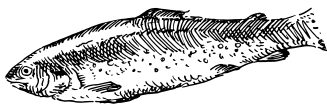
ØSTERS NATUREL 50
Serveret med toast og citron
OYSTER NATURAL
SERVED WITH TOASTED BREAD AND LEMON

Supper

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

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



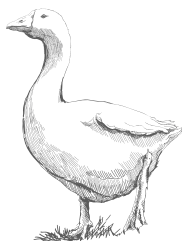
HUÎTRES 6 stk. 245
ATLANTIC OYSTERS - LEMON - TOASTED BREAD
Atlanterhavs østers med citron og toast.

PINCES DE CRABES 195
CRAB - SCE PYRAMIDIER - DILLMAYONNAISSE -
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 225
HOMEMADE TERRINE - MARSALA JELLY - TOAST
Husets terrine med marsalasky og toast.

POELÉ AUX POMMES 250
PANFRIED DUCK LIVER - APPLES -
RED WINE SAUCE - SALAD
Stegt andelever, med ristet æble,
dryppet med rødvinnsauce samt salat.



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 rødvinnseddike.

CHÈVRE GRILLÉ (vegetar ret.) 175
GRILLED GOAT CHEESE - SALAD - CARROT MARMELADE
Grillet gedeost, salat og gulerodsmarmelade.

SALADE MÉLANGÉE (vegetar ret.) 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
Skaldyr / 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.

PLAT DU JOUR 275
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, rødvinnsauce, garniture og rösti.

RISOTTO AUX LÉGUMES (VEGETAR RET.) 255
RISOTTO COOKED IN WHITE WINE -
SEASONAL GREEN - PARMESAN CHEESE
Risotto dampet med hvidvin
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
(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.



"ALSACE'S ROYALE" PLATEAU DE FRUIT DE MER
1550 FOR 2 PERS. ONLY PRE-ORDERED - PLEASE ASK YOUR WAITER.
Kun på forud bestilling, senest dagen før, og til minimum 2 personer.
Mere info spørg Deres tjener.

Aften Menu / Evening Menu

2 COURSES/ 2 retters menu 375
3 COURSES/ 3 retters menu 450
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 ET CHUTNEY 225
HOMEMADE TERRINE OF DUCKLIVER -
RED ONION MARMALADE - PEAR CHUTNEY
Husets Terrine med rødløgs marmelade og pære chutney.

FILET DE FLÉTAN, FENOUIL ET GIROLLES 350
FILET OF HALIBUT - FENNEL - CHANTERELLES - POTATOES
Pocheret Helleflynder filet med fennikel,
kartoffel Brandade og kantareller.

eller / or

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 - SEASONAL FRUITS
Hvid chokolademousse med sæsonens frisk frugt.

ASSIETTE DE SORBET 100
SORBET OF THE DAY - SEASONAL FRUITS
Sorbet med sæsonens frugt.

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

WHITE WINE OF THE DAY - PLEASE ASK YOUR WAITER 110

2022 AUSTRIA, DOMAINE WACHAU,
GRÜNER VELTLINER 100

2021 ALSACE "GRAND CRU", SCHERB,
GEWÜRZTRAMINER (DOUX) 125

2022 ALSACE, CHARLES FREY, RIESLING 125

2022 SANCERRE "LES CHARMES"
DOMAINE ANDRÉ VATAN, SAUVIGNON BLANC 125

2021 CHABLIS, DOMAINE GAUTHERON,
CHARDONNAY 135

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

ROSÉ

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

RØDVINE - RED WINE

RED WINE OF THE DAY - PLEASE ASK YOUR WAITER 110

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

2020 ALSACE, SCHERB, PINOT NOIR 125

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

2020 GIGONDAS "LES JOCASSES",
CHAPOUTIER, GRENACHE 155

2019 POMEROL, CHATEAU LAFLEUR-GAZIN,
MERLOT/CABERNET FRANC 215

SWEET WINES

2021 BANYULS, CHAPOUTIER 100

2012 SAUTERNES, CHATEAU FILHOT 175

2017 BURGENLAND, ØSTRIG, KRACHER,
CUVÉE BEERENAUŚLESE 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