



AFTEN



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 PYRAMIDIERS

Tarte Flambée / "Flammkuchen"

KLASSISK "FLAMM" 125
FRA ALSACE BACON OG LØG
"FLAMM" WITH BACON AND ONIONS

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

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

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

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

PLAT DU JOUR "FLAMM"
Spørg venligst Deres tjener.

Supper / Soups

CONSOUMÉ 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
Krabbekløer med pyramidier dressing,
dild og alm. mayonnaise, citron og toast.

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 MÉLANGÉE 100
MIXED GREEN SALAD

SALADE GOURMANDISE 275
LOBSTER - LANGUSTINE - DUCK LIVER
TERRINE - CRISP SALAT
Hummer, jomfruhummer og gåselever
anrettet på sprøde salater.

JAMBON DE PARMA ET CHÈVRE 175
SALAD - PARMA HAM -
GOAT CHEESE - REDWINE VINEGAR
Salat med tynde skiver Parmaskinke,
gedeost, dryppet med rødvinsseddike.

POIREAU CONFIT ET CHÈVRE 145
LEEKs - ALMONDS - GOAT CHEESE -
MUSTARDSEEDS
Confiterede porrer
med gedeost og mandler.

Hovedretter / Main courses

MOULES MARINIÈRES 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 -
TODAYS FISH - MUSSELS -
LANGOUSTINE - SAUCE ROUILLE
Skaldyr / 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.

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

* 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 oksemørbrød ca. 200 gr.
serveres med andelever, rødvinssauce,
garniture og rösti.

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

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

HOMARD, CHOIX POINTUES ET CHILI 295
LOBSTER - CHILI MARINATED CABBAGE - PICKLED RED
ONION - MUSTARD SEEDS - MAYONNAISE - RYE BREAD
Hummer med chili marineret kål, syltede rødløg,
sennepsfrø, mayonnaise og rugbrød crisp.

MAGRET DE CANARD ET CERISES 335
DUCK BREAST - BRUSSELS SPROUTS - ALMONDS -
CHERRY SAUCE - ROOT VEGETABLES - CONFIT POTATO.
Andebryst med rodfrugter, rosenkål,
mandler, kirsebær sauce og confit kartofler.

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.

Plateau Fruit de Mer

SHELLFISH PLATE

FISKESUPPE MED ROUILLE OG CROUTONS
Fish soup

HVIDVINDAMPEDE 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, RENÉ & MICHEL KOCH
"HEISSENBERG" 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 150

2021 GIGONDAS "LES JOCASSES",
CHAPOUTIER, GRENACHE 180

SØDE VINE - SWEET WINE

2021 BANYULS, CHAPOUTIER 100

2008 SAUTERNES, CASTELNAU DE SUDUIRAUT 165

2017 BURGENLAND, MUENZENRIEDER,
CUVÉE BEERENAUSLÉSE 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

KULFILTRET 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