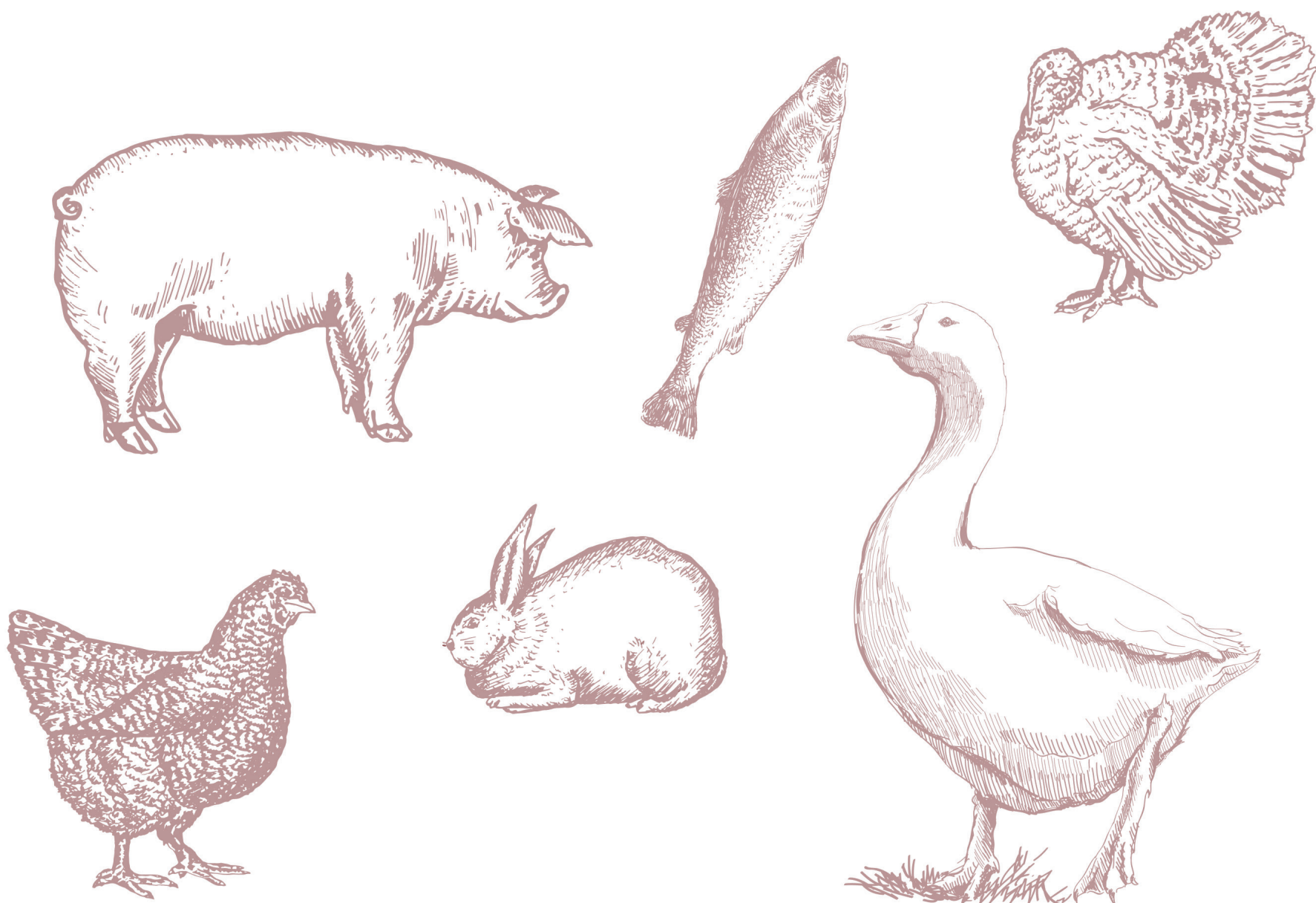




FROKOST



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 155
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.

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" - SAUCE ROUILLE
Kraftig "mediterranien" fiskesuppe,
serveres med sauce rouille.



Forretter

HUÎTRES 6 STK. 245 - 1 STK. 50
OYSTERS FROM THE ATLANTIC OCEAN -
LEMON - TOASTED BREAD
Atlanterhavs østers med citron og toast.

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

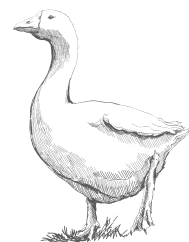
TERRINE MAISON 205
HOMEMADE TERRINE - MARSALA JELLY - TOASTED BREAD
Husets terrine med marsalasky og toast.

FOIE DE CANARD POELÉ 250
PANFRIED DUCK LIVER - APPLES - RED WINE SAUCE
Stegt andelever med æble og rødvin sauce.

ESCARGOT AU BEURRE À L'AIL 135
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC - HERB BUTTER
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

SALADE GOURMANDISE TOAST À PART. 275
LOBSTER - LANGOUSTINE - GOOSE-LIVER -
CRISP SALAT MARINATED IN WHITE WINE VINEGAR
Hummer, jomfruhummer og gåselever anrettet på
sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.

SALADE AU JAMBON DE PARME
ET FROMAGE DE CHÈVRE 175
SALAD - PARMA HAM - GRILLED GOAT CHEESE -
RED WINE VINEGAR
Salat med tynde skiver parmaskinke, grillet gedeost,
dryppet med rødvinseddike.



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

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

Hovedretter

RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSÉ 275
SHELLFISH/FISH SOUP - FILETS OF TODAY'S FISH -
BLUE MUSSELS - LANGOUSTINE - SAUCE ROUILLE
Skaldyr / fiskesuppe med diverse fisk
og blåmuslinger samt sc. rouille.

MOULE MARINIÈRE 165
BLUE MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE -
CREAM - AROMATIC HERBS
Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.

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

CARRELET AU SEIGLE 300
PLAICE À LA MEUNIÈRE - BUTTER SAUCE -
CAPERS - LINGONBERRIES - POTATOES
Helstegt rødspætte vendt i rugmel,
serveret med brunet smør,
kapers, tyttebær, citron og persillekartofler.

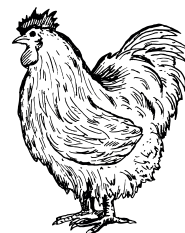
OMELETTE GARNIE 165
OMELETTE - POTATOES - HAM - CHEESE -
GREEN SALAD À PART
Klassisk fransk æggekage med ristede kartofler, skinke og ost.
Dertil grøn salat à part.

CUISSE DE CANARD CONFIT 275
CONFIT DUCK LEG - RED CABBAGE -
POTATOES - RED WINE SAUCE
Konfiteret andelår serveret på rødkål og
kartofler samt rødvin sauce.

ALSACE'S RIBEYE STEAK 295
RIBEYE - BEURRE MAÎTRE D'HOTEL - RÖSTI - SALAD
Ribeye serveret med krydder smør, rösti og salat.

CHOUCRUTE ALSACIENNE 295
SOUR CABBAGE - PORK - SAUSAGES - POTATOES - DIJON
Syrned kål kogt med hvidvin og div.
udskæringer af grisen samt pølser,
dertil kartofler og stærk sennep.

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.

★ Vegetarian

Frokost Menu

FORRET-HOVEDRET 300
STARTER-MAIN COURSE
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 325
STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

FORRET

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

ESCARGOT AU BEURRE À L'AIL À LA CARTE 135
6 PCS. OF SNAILS - GARLIC - HERB BUTTER
6 stk snegle med hvidløg og urte smør.

HOVEDRET

MOULES MARINIÈRES À LA CARTE 165
BLUE MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE -
CREAM - AROMATIC HERBS
Muslinger ristet med hvidløg og urter i flødesauce.



PLAT DU JOUR À LA CARTE 275
TODAY'S DISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ret - spørg venligst Deres tjener.

DESSERT

FROMAGE DU JOUR À LA CARTE 125
TODAY'S CHEESE WITH GARNISH - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ost med garniture. - Spørg venligst Deres tjener.

DESSERT DU JOUR À LA CARTE 125
TODAY'S DESSERT - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens dessert - Spørg venligst Deres tjener.

Ost & Dessert

ASSIETTE DE FROMAGE 150
5 DIFFERENT CHEESE SERVED WITH TODAY'S GARNISH
5 slags oste med alt hvad hjertet ønsker og mere.

FROMAGE DU JOUR 125
TODAY'S CHEESE - PLEASE ASK YOUR WAITER
Dagens ost. - Spørg venligst deres tjener.

ET STYKKE OST 75
A PCS. OF CHEESE
Et valgfrit stykke ost.



TARTE AU CITRON 100
LEMON PIE - MARENGS - VANILLA ICE CREAM
Klassisk fransk citron tærte med marengs og vanilleis.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 100
WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Hvid chokolademousse.

ASSIETTE DE SORBET 100
THE SORBET OF THE DAY
Husets sorbet.

CRÈME BRULÉE 100
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM
Serveres med vaniljeis.

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

Lidt sødt til Kaffen / Sweets for the coffee

PETITS FOURS FRA ALIDA MARSTRAND 2 styk. 50
PETIT FOURS FROM ALIDA MARSTRAND 2 PCS.

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
"MAURICE SCHULLER (DOUX) 125

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

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

2021 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

2018 PFALZ, WEINGUT REICHSRAT VON BUHL,
SPÄTBURGUNDER 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