



FROKOSTMENU

FORRET-HOVEDRET 255
FORRET-HOVEDRET-DESSERT 295

FORRETTER

TARTE FLAMBÉE au FROMAGE de CHÈVRES
Tynd tærtebund med kvark creme, der på løg, gedeost, timian og honning.
À la carte 98

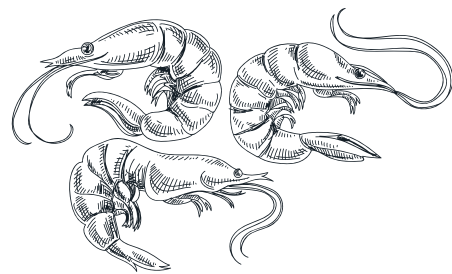
SAUMON FUMÉ et OEUF BROUILLÉ
Røget laks med røræg og toast.
À la carte 145

MOULES MARINIÈRES
Muslinger ristet med hvidløg og urter, i flødesauce.
À la carte 95

HOVEDRETTER

CARRELET au SEIGLE
Helstegt rødspætte vendt i rugmel, serveret med brunet smør, persillekartofler samt grillet citron.
À la carte 195

OMELETTE GARNIE
Klassisk fransk æggekage med ristede kartofler og skinke. Dertil grøn salat à part.
À la carte 150



PLAT DU JOUR
Spørg Deres tjener.
À la carte 195

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGE
3 slags ost.
À la carte 125

DESSERT du JOUR
Dagens dessert. (spørg Deres tjener.)
À la carte 100

Plateau Fruit de Mer - 795 for 2 pers.
Serveres over 3 gange

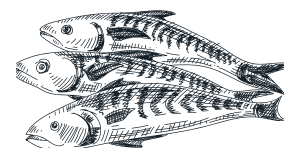
Først fiskesuppe med rouille og crouton, derefter hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.
Tredje servering: fad med 2 halve hummere, 10 østers, 6 jomfruhummer, mayonnaise og citron.



POELÉ aux POMMES
Stegt andelever med ristet æble anrettet på toast, dryppet med rødvinssauce samt salat. 215

SALADE GOURMANDISE
Hummer, jomfruhummer, røget laks og gåselever anrettet på sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.
Toast á part. 235

Salade au Jambon de Parme et Fromage de Chèvre
Salat med tynde skiver parmaskinke, grillet gedeost, dryppet med rødvinseddike. 165



CHÈVRE GRILLÉ (veg.)
Grillet gedeost serveret med gulerodsmarmelade og salat. 145



SUPPER
Consommé à l'Alsacienne
Ekstra kraftig oksekødsuppe med trøffelfarserede pandekager. 115

Soupe Poisson à la Provençal
Kraftig "mediterranien" fiskesuppe, serveres med sauce rouille og grissini. 115

HOVEDRETTER

RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSÉ
Pighvar, søtunge og skaldyrssuppe garneres med jomfruhummer og blåmuslinger samt sauce rouille. 215

MOULE MARINIÈRE
Muslinger ristet med hvidløg og urter, i flødesauce 95 /145

SOLE MEUNIÈRE
Flot søtunge stegt i smør, serveres med persillekartofler samt citron. 325

PLAT DU JOUR
Dagens ret spørg Deres tjener. 195

RIBEYE SAUCE BÉARNAISE
En flot skive ribeye ca. 200 gr. grilles "saignant", serveres med béarnaise, pomme sauté og salat. 245

CHOUCROUTE ALSACIENNE
Syrnede kål kogt med hvidvin og div. udskæringer af grisen samt 3 slags pølser, dertil kartofler og stærk sennep. 215



AFTEN MENU

2 retters menu 350	vin menu 2 glas 170
3 retters menu 395	vin menu 3 glas 255
4 retters menu 445	vin menu 4 glas 340

Huîtres naturelles

Atlanterhavs østers serveres på is med citron og Toast.
À la carte per 35 stk

og/eller

Terrine maison

Husets gåselever terrine serveret med chutney samt toast.
À la carte 145

og

FLÉTAN et GIROLLES

Ristet helleflynderfilet med ristet kantareller samt ærte og purée.
À la carte 305

eller

MIGNON de VEAU aux GIROLLES

Kalvemørbrad serveret med kantareller creme sauce og smør stegt spidskål.
À la carte 315

og

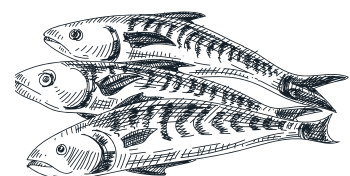
Fromage du Jour

Dagens ost med garniture. (Spørg deres tjener)
À la carte 125

og/eller

Dessert du Jour

Dagens dessert.
À la carte 100



Plateau Fruit de Mer - 795 for 2 pers.

Serveres over 3 gange

Først fiskesuppe med rouille og crouton, derefter hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde.
Tredje servering: fad med 2 halve hummere, 10 østers, 6 jomfruhummer, mayonnaise og citron.



AFTEN À LA CARTE

FORRETTER

HUÎTRES:

Atlanterhavs østers 1 stk. 35
Danske østers 1 stk. 45

TERRINE MAISON

Husets gåselever terrine med marsalasky og toast. 145

POELÉ aux POMMES

Stegt andelever, ristet æble anrettet på toast, dryppet med rødvinnsauce samt salat. 215

SALADE GOURMANDISE

Hummer, jomfruhummer, røget laks og gåselever anrettet på sprøde salater, dryppet med hvidvinseddikedressing.
Toast á part 235

SALADE AU JAMBON DE PARME ET FROMAGE DE CHÈVRE

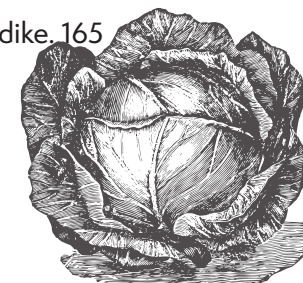
Salat med tynde skiver parmaskinke, grillet gedeost, dryppet med rødvinnseddike. 165

CHÈVRE GRILLÉ (vegetar ret.)

Grillet gedeost serveret med gulerodsmarmelade og salat. 145

SALADE MÉLANGÉE (vegetar ret.)

Blandede grønne salater med olie-eddike dressing. 85



SUPPER

Consommé à l'Alsacienne

Ekstra kraftig oksekødssuppe med trøffelfarserede pandekager. 115

Soupe Poisson à la Provençal

Kraftig "mediterranien" fiskesuppe, serveres med sauce rouille og grissini. 115

HOVEDRETTER

MOULES MARINIÈRES

Muslinger ristet med hvidløg og urter, i flødesauce. 95/145

RESTAURANT ALSACE BOUILLABAISSÉ

Pighvar, søtunge og skaldyrssuppe garneres med jomfruhummer og blåmuslinger samt sauce rouille. 215

SOLE MEUNIÈRE

Flot søtunge stegt i smør, serveres med persillekartofler samt citron. 325

PLAT DU JOUR

Dagens ret, spørg venligst Deres tjener. 195

RIBEYE SAUCE BÉARNAISE

Ribeye ca. 200 gr. grilles "saignant", serveres med sauce béarnaise, pomme sauté og salat. 245

CHOUCROUTE ALSACIENNE

Syrnede kål kogt med hvidvin og div. udskæringer af grisen samt 2 slags pølser, dertil kartofler og stærk sennep. 215

TOURNEDOS ROSSINI

Stegt oksemørbrad ca. 200 gr. serveres med andelever, rødvinssauce, garniture og rösti. 315

RISOTTO aux LÉGUMES (vegetar ret.)

Risotto dampet med hvidvin og fløde, serveres med sæsonens grønsager og parmesanost samt grøn salat. 195