

• MENU •

(G) Gluten | (L) Laktose | (N) Nødder | * Kan fravælges

FORRETTER

SALADE DE CHÈVRE CHAUD med sultanas, croutoner, valnødder & vinaigrette (G*)(N*)(L) **43,50**

ASPARGES VINAIGRETTE med kapers & æg - **49,50**

CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - **46,75**

REJER med cocktaildressing, avokado, salat & tomat (L*) - **42,25**

RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - **54,50**

SEKS STK ROSÉ REJER "pil selv" med mayo & citron - **53,50**

SNEGLE À LA BOURGUIGNONNE med hvidløg, tomat, croutoner & mandler (G*)(L)(N*) **38,75**

SALADE LYONNAISE med croutoner, blødkogt æg, sennep & røget flæsk (G*) **37,50**

VITELLO TONNATO med kalv, tunsauce & kapers - **35,25**

HOVEDRETTER

PORRETÆRTE AU GRUYÈRE med courgetter, piment & bagt tomat med sennepsmarinerede hvide bønner (G)(L) - **92,25**

CANNELLONI fyldt med ricotta og spinat gratineret med bechamel & tomatsose (G)(L) - **128,75**

BAGT LANGE (torskens fætter) med grov sennep, nye kartofler & sauce vierge med tomat, oliven, kapers & basilikum - **139,95**

FRITERET HVID FISK à la Orly med sauce diable, citron & pommes frites (G) - **121,75**

ØKO GRIS GLASERET I RIBS-BBQ med coleslaw & kartofler (L) - **129,50**

DANSK KALVE RIB-EYE vendt i sort peber med Colbert smør, grøn salat & pommes frites (L*) - **168,50**

POUSSIN FRA RÔTISSERIET med gulerod, sauce jus & kartofler (L) - **134,75**

RØRT TATAR med æggeblomme, grøn salat & pommes frites - **97,75**

DESSERTER

PROFITEROLE med soft ice & chokoladesauce (G)(L) - **38,50**

CRÈME BRÛLÉE (L) - **39,50**

SOFT ICE med Den Rødes rødgrød (L) - **35,25**

JORDBÆRTÆRTE med rabarbercreme & crème chantilly (G)(L) - **36,75**

TILBEHØR - 21,75

LINSER FRA PUY
med persille & sennepsdressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

POMMES FRITES

NYE KARTOFLER



DIPS - 5,25

SMEDENS ØKO KETCHUP
COCKTAILDRESSING
MAYO
DIJON SENNEP



OSTE - Pr stk. 32,50

BRIE DE MEAUX (L),

GRAND LIVAROT (L),

PALET DE CHÈVRE (L),

BLEU D'Auvergne (L)