

• MENU •

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

FORRETTER

SALADE DE CHÈVRE CHAUD med sultanas, croutoner, valnødder & vinaigrette (G*)(N*)(L) 44,50

TOMATSALAT med pistou, oliven, vinaigrette & løg - 50,50

CREMET MUSLINGESUPPE med urter (L) - 47,75

REJER med cocktaildressing, avokado, salat & tomat (L*) - 43,25

RØRT LAKSETATAR med crème fraîche, agurk & salat (L) - 55,50

SEKS STK ROSÉ REJER "pil selv" med mayo & citron - 38,50

SNEGLE À LA BOURGUIGNONNE med hvidløg, tomat, croutoner & mandler (G*)(L)(N*) 36,25

VARMRØGET LAKS med rygeostcrème, agurk, grønne bønner & radise (L) 54,50

VITELLO TONNATO med kalv, tunsauce & kapers - 39,75

HOVEDRETTER

PORRETÆRTE AU GRUYÈRE med courgetter, piment & bagt tomat med sennepsmarinerede hvide bønner (G)(L) - 93,25

CANNELLONI fyldt med ricotta og spinat gratineret med bechamel & tomatsauce (G)(L) - 129,75

BAGT LANGE (torskens fætter) med grov sennep, nye kartofler & sauce vierge med tomat, oliven, kapers & basilikum - 140,95

FRITERET HVID FISK à la Orly med sauce diable, citron & pommes frites (G) - 122,75

ØKO GRIS GLASERET I RIBS-BBQ med coleslaw & kartofler (L) - 130,50

DANSK KALVE RIB-EYE vendt i sort peber med Colbert smør, grøn salat & pommes frites (L*) - 169,50

POUSSIN FRA RÔTISSERIET med gulerod, sauce jus & kartofler (L) - 135,75

RØRT TATAR med æggeblomme, grøn salat & pommes frites - 99,75

DESSERTER

PROFITEROLE med soft ice & chokoladesauce (G)(L) - 39,50

CRÈME BRÛLÉE (L) - 40,50

SOFT ICE med Den Rødes rødgrød (L) - 36,25

JORDBÆRTÆRTE med rabarbercreme & crème chantilly (G)(L) - 37,75

TILBEHØR - 22,75

GRØNNE BØNNER
med sennepsdressing

GRØN SALAT
med vinaigrette

POMMES FRITES

NYE KARTOFLER



DIPS - 5,75

SMEDENS ØKO KETCHUP
COCKTAILDRESSING
MAYO
DIJON SENNEP



OSTE - Pr stk. 33,50

BRIE DE MEAUX (L),

GRAND LIVAROT (L),

PALET DE CHÈVRE (L),

BLEU D'Auvergne (L)