

Aften

Forretter:

- Hummer Bisque
stegt kammusling og syltede jordkokker.....98,-
- Carpaccio
vesterhavsost og grønne oliven.....88,-
- Tatar af tun
avocadocreme og soya mandler.....88,-

Hovedretter:

- Steak af oksemørbrad m/ mørkelglace & selleripuré
Grove salatblade i mormordressing.....248,-
- Dagens fisk
på svampe bygotto m/ grønkål og æble.....248,-
- Nakke af Duroc gris
på kartoffelmos og glaserede løg.....225,-

Desserter:

- Portvinspocheret pære
vaniljeis og knas.....75,-
- Ostetallerken
oliven og kompot.....135,-

3 retter efter køkkenets valg 350,-

Klassikere:

- Stjernes kud
Dampet og stegt rødspætte – Rejer – Laksesalat.....225,-
- Pariserbøf
Rødløg – Peberrod – Kapers – Rødbeder.....198,-
- Moules Frites
Urter – Aioli – Pommes198,-