

## AFTENMENU

(17:00-21:30)

### FORRETTER

Svampe a la crème på surdejs brød (tilkøb af trøffel +50, kr.)	139 kr.
Håndskåret tatar, m. kantarel, mayo og rugbrøds chips	139 kr.
Andelever pate m. karamelliseret løg med portvin og broiche	145 Kr.

### HOVEDRETTER

Tartelet m. kylling confit, knoldselleri og grønkål	180 kr.
Wienerschnitzel, m. pommes sautées og dreng tartar-sauce	265 kr.
Stegt flæsk m. danske kartofler, syltet rødbede og persillesauce	189 Kr.
Oksekæber i grønpeber sauce, kartoffelmos og bagte cherrytomater	239 Kr.
Dagens fisk med sæsonens grønt – Spørg tjeneren	
Ugens special – Spørg tjeneren	

### DESSERT

Æbletærte m. Crème Fraiche	95 kr.
Rødgrød m. græsk yoghurt-is og mandler	95 kr.
Figner, hyldeblomst, makroner og crème Anglaise skum	110 kr.
Gammel Knas, Den Hvide Dame, pære kompot og knækbrød	135 kr.
Irish Coffee m. 6 cl. Bushmills whiskey og flødeskum	115 kr.



## EVENING MENU

(17:00-21:30)

### Starters

Mushrooms à la crème on sourdough bread (with truffle addition +50 DKK.)	139 kr.
Hand-cut steak tartare with chanterelles, mayo, and rye bread chips	139 kr.
Duck liver pate with caramelized onions in port wine and brioche	145 Kr.

### MAIN COURSES

Chicken confit tartlet with celeriac and kale	180 kr.
Wiener Schnitzel with sautéed potatoes and tartar sauce	265 kr.
Crispy pork with Danish potatoes, pickled beets, and parsley sauce	189 Kr.
Beef cheeks in green pepper sauce with mashed potatoes and baked cherry tomatoes	239 Kr.
Catch of the day with seasonal vegetables - Ask the waiter	
Weekly special - Ask the waiter	

### DESSERTS

Apple tart with Crème Fraiche	95 kr.
Red berry compote with Greek yogurt ice cream and almonds	95 kr.
Figs, elderflower, macaroons, and crème Anglaise foam	110 kr.
A selection of cheeses, "The White Lady," pear compote, and crispbread	135 kr.
Irish Coffee w. 6 cl. Bushmills whiskey and whipped cream	115 kr.

