



MENU

SNACKS

Sprødt

Rodfrugtchips med ramsløgsmayonaise.

Kr. 45,-

Skaldyrskrustade

Rørt skaldyrssalat i sprød skal
med estragonmayonaise.

Kr. 45,-

FORRETTER

Fynske asparges

Smørstegte hvide fynske asparges
med håndpillede rejer og sauce Hollandaise.

Kr. 95,-

Gravad laks

Hjemmegravad laks serveret på bund af sprøde
salater med valnøddevinaigrette.

Kr. 85,-

Hummer à la 13.maj 1897

Tern af smørpocheret hummer i sprød tærteskal
med stegte mini kål, cremet estragonmayonaise,
saltede mandler og safran espuma.

Kr. 125,-



HOVEDRETTER

Sæsonens specialitet

Rosastegt kalvefilet med sprøde forårsgrøntsager samt nye danske kartofler med persille, hertil sauce Bordelaise.

Kr. 185,-

Kylling Chasseur

Braiseret kylling i sauce Chasseur med tomat, svampe, skalotteløg, hvidvin og estragon, serveret med nye danske kartofler vendt i persillesmør.

Kr. 245,-

Lammekrone Espagnole

Serveret med ærter og bønner francaise, samt en cremet kartoffelpuré med brunet smør, hertil smørstegte franske gulerødder og glâce Espagnole.

Kr. 285,-

Steak au Poivre Flambé

200g Bøf af oksemørbrad flamberet i cognac hertil pebersauce af Madagaskarpeber og demi glace monteret med koldt smør. Serveres med sprøde forårsgrøntsager samt nye danske kartofler.

Kr. 325,-

Perlebygotto

Cremet perlebygotto med grønne asparges, forårsløg og fynske ærter tilsmagt med Parmesan og friskrevet sommertrøffel.

Kr. 185,-

Grand Burger

Brioche bolle med dry-aged hakkebøf, stegt kyllingebryst eller vegetarbøf samt salat, syltede rødløg, sprøde ølpanerede løgringe, bacon, Tallegio og hjemmelavet dressing. Serveres med håndskårne pommes frites og rørt aioli.

Kr. 175,-

Cæsar salat

Velfærdsskylling fra Gråsten, bacon, syltede rødløg, tomat, sprøde salater, brødcroutoner, parmesan & klassisk cæsar dressing.

Kr. 158,-



BØRNE RETTER

Junior Burger

Brioche bolle med dry aged hakkebøf, salat, agurk, tomat, ketchup. Serveres med sprøde pommes frites, ketchup og remoulade.

Kr. 125,-

Fiskefilet

Fiskefilet med grøntsager i stave, lille salat, pommes frites, ketchup og remoulade.

Kr. 105,-

Ovnbagt kylling

Ovnbagt kyllingebryst med grøntsager i stave, lille salat, pommes frites, ketchup og remoulade.

Kr. 105,-

OST

3 gode oste

Hertil syltede nødder og stikkelsesbærkompot tilsmagt med timian og vanilje. Serveres med smørstegt rugbrød og sprødt knækbrød.

Kr. 125,-

DESSERTER

Calamansimousse

Sprød mandelbund toppet med luftig calamansimousse med mango-hindbær indlæg og knasende praliné.

Kr. 95,-

Is Surprise

Vaniljeparfait med syrligt indlæg af rabarbersorbet på sprød kiksebund med overtræk af mørk chokolade ganache. Toppet med luftig marengs. Romflamberes ved bordet.

Kr. 125,-



MENU

SNACKS

Veggie chips

Root vegetable chips served with a wild garlic mayonnaise.

Kr. 45,-

Shellfish croustade

Creamy shellfish salad served in a crisp pastry shell alongside a tarragon mayonnaise.

Kr. 45,-

STARTERS

Asparagus from Funen

White asparagus from Funen fried in butter and served with hand-peeled shrimps alongside a creamy sauce Hollandaise.

Kr. 95,-

Gravlax

Nordic salt and sugar cured salmon served on a bed of crisp salads tossed in walnut vinaigrette.

Kr. 85,-

Lobster à la 13.maj 1897

Diced lobster poached in butter and served alongside fried mini cabbage in a crisp pastry crust, topped with tarragon mayonnaise, salted almonds and a light safron espuma.

Kr. 125,-



MAIN COURSES

Specialty of the season

Roast filet of veal with seasonal vegetables, new potatoes with parsley and sauce Bordelaise.

Kr. 185,-

Poulet Chasseur

Braised chicken in sauce Chasseur with tomatoes, mushrooms, shallots, white wine and tarragon. Served alongside new potatoes tossed in parsley butter.

Kr. 245,-

Roasted Rack of Lamb Espagnole

Roasted Rack of Lamb served with peas and haricot vert à la française alongside a creamy potato puré with browned butter and butter fried carrots with glace Espagnole.

Kr. 285,-

Steak au Poivre Flambé

200g Steak of beef tenderloin flambéed in cognac. Served with a demi glace and Madagascar pepper-sauce alongside seasonal vegetables and new potatoes.

Kr. 325,-

Orzotto

Creamy orzotto with green asparagus, spring onion, peas and Parmigiano-Reggiano topped with freshly grated summer truffles.

Kr. 185,-

Grand Burger

Dry aged beef patty, chicken breast or vegetarian patty in a brioche bun, alongside lettuce, pickled red onions and beer battered onion rings, bacon and Tallegio cheese topped with a homemade burger dressing. Served with french fries and aioli.

Kr. 175,-

Caesar salad

Chicken breast, crispy bacon, pickled red onions, tomatoes, crunchy croutons and parmesan alongside crisp lettuce dressed in a classic Caesar dressing.

Kr. 158,-



KIDS MENU

The Junior Burger

Dry aged hamburger in a brioche bun, with lettuce, cucumber, tomatoes and ketchup. Served with french fries, ketchup and pickles.

Kr. 125,-

Fish fillet

Filet of plaice with vegetable crudité and a small salad. Served with french fries, ketchup and pickles.

Kr. 105,-

Chicken

Chicken filet with vegetable crudité and a small salad. Served with french fries, ketchup and pickles.

Kr. 105,-

CHEESE

3 Cheeses

A selection of 3 cheeses with pickled nuts and a gooseberry compote flavoured with tyme and vanilla. Served with butter toasted Danish rye and Scandinavian crispbread.

Kr. 125,-

DESSERTS

Calamansi mousse

Crispy almond pastry topped with a with a mousse of calamansi filled with a mango-raspberry centre topped with crunchy praliné.

Kr. 95,-

Ice-cream Surprise

Vanilla parfait and rhubarb sorbet set on a crisp biscuit, covered in rich dark chocolate ganache and topped with meringue. Tableside rum flambé.

Kr. 125,-