



## CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS

Svampeconsommé med kaninsoufflé hertil syltede bøgehatte samt ristede hasselnødder og grillet skalotteløg.

### ***Fourmidable***

*Crémant d'Alsace Brut – Bestheim, Alsace, Frankrig*

### ***Bramble***

*London Dry Gin, Crémé de Mûre, Brombær, Citrus*

## BARBUE FARCIE AUX HOMARD

Slethvarfilet farseret med hummer og torsk serveret på smørbagt græskar. Hertil cremet hummersauce tilsmagt med trøffel.

### ***Clos de Loyse***

*Beaujolais – Château des Jacques, Frankrig*

### ***Grand Winter Cup***

*Mørk Rom, Pimm's No. 1, Citrus, Anis, Mynte, Orange, Ginger Ale*

## KOROKKE DE CANARD CONFIT

Sprød kugle, med fyld af confiteret and, krydderurter og tranebær, paneret i panko og friteret, serveret med sauce tartare.

### ***Marie André***

*Pinot Noir, Bourgogne 2019, Frankrig*

### ***Cosmo Highball***

*Vodka, Cointreau, Lime, Tranebær, Lemonade*

**VEND →**



## BŒUF WELLINGTON

Oksemørbrad penslet med Dijon sennep, svampe duxelles, Parmaskinke samt sprød butterdej. Serveres med pommes croquette, saltbagt selleri samt sprød grønkål og sauce Madeira.

### ***La Côte Sauvage***

*Boutinot, – Cairanne, Rhône Syd, Frankrig*

### ***Fish House Punch***

*Caribisk Rom, Cognac, Cremé de Peché,  
Sort te, Lemon, Sukker, Mynte.*

## CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème Brûlée med karamelliseret rørsukker. Den klassiske vanilje crème Brûlée med et låg af knasende karamel.

### ***Pineau Des Charantes,***

*Blanc, Frankrig*

### ***Rhubarbarama***

*London Dry Gin, Hyldeblomst, Rababer, Vanilje, Citrus, Soda*

## PASSION ET CARMEL

Cremet karamel parfait med saltet toffee sauce hertil passionsfrugtmousse samt skovsyre og sprød marengs tilsmagt passion.

### ***Pineau Des Charantes,***

*Blanc, Frankrig*

### ***Tropical Breeze***

*Kokos Rom, Ananas, Passion, Lemon*