

MENUKORT

AFTEN

Franske klassikere & sæsonens favoritter.

- Salade Lyonnaise – Grøn salat med smilende æg, tranebær, croutoner & sennepsvinaigrette.....

95,-
- Linguini ala Vongole – Pasta med hjertemuslinger, smør, hvidvin og persille.....

145,-
- Croque Monsieur – Sauce på hvidvin og solmodne tomater med revet pecorino og oliven olie.....

135,-
- (Tilkøb oksekød +45 kr.)
- Moules Frites – Blåmuslinger dampet i hvidvin med sprøde pommes.....

185,-
- Rørt tatar – Spæde salater & neuf fritter.....

185,-
- Lapin au vin blanc – Grydestegt kanin i hvidvin og dijon sennep, med sæsonens grøntsager & vores surdejsbrød.....

195,-
- Steak Frites – Steak af okse Teres major, sprøde pommes & maître d’hôtel-smør.....

285,-
- Steak au poivre – Klassisk peberbøf skåret okse Teres major med sprøde pommes & madagaskarsauce.....

285,-
- Flammkuchen – Sprød alsacisk klassiker

m/ Rygeost, kartofler & purløg..... 110,-

m/ Bacon, rødløg & timian..... 125,-

m/ Spicy med husets charcuteri..... 145,-
- Steak au poivre – Klassisk peberbøf skåret okse Teres major med sprøde pommes & madagaskarsauce.....

285,-

SNACKS

- Små bidder til at dele – eller nyde ved siden af et glas vin eller bobler.
- Neuf’s Surdejsbrød – m/ Pisket smør & olivenolie.....

45,-
- Nødder & oliven – m/ 2 slags nødder & 1 slags oliven.....

45,-
- Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-

SIDES

- Perfekte som tilbehør eller småretter til deling.
- Neuf pommes – m/ eddike dust og krydderurter.....

45,-
- Pommes – m/ Chili.....

45,-
- Pommes – m/ Parmesan.....

50,-
- Pommes – m/ Trøffel salt.....

50,-
- (Tilkøb friskrevet trøffel +15 kr.)
- Kartoffel croquettes – m/ Raclette ost.....

50,-
- Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-
- Grøn salat – m/ Croutoner og senneps vinaigrette.....

45,-
- Haricots verts.....

45,-
- Ratatouille – Fransk klassiker med sæsonens grøntsager.....

50,-

DESSERT

En sød afslutning eller lidt ost til vinen.

- Pistacieis – m/ med ristede pistacienødder, olivenolie & flagesalt.....

85,-
- Clafoutis – m/ sæsonens bær.....

85,-
- Chokoladefondant – m/ solbørsorbet.....

90,-
- Profiteroles – m/ vaniljeis & varm chokoladesauce.....

95,-
- Oste fra nær og fjern – m/ sprødt & garniture.....

95,-

SAUCER

Få en ekstra sauce med

- Trøffelmayo.....

20,-
- Madagaskarsauce.....

45,-
- Sauce Béarnaise.....

45,-

Du kan altid henvende dig til tjeneren med hensyn til allergener eller andet

MENUKORT

FROKOST

Lette klassikere og delikate bistro favoritter.

- Salade Lyonnaise – Grøn salat med smilende æg, tranebær, croutoner & sennepsvinaigrette.....

95,-
- Avocado lameller på surdejsbrød – Med smilende æg, piment d’espelette & olivenolie.....

165,-
- Croque Monsieur – Fransk toast gratineret til perfektion – Med skinke, gruyere & comté.....

165,-
- Croque Monsieur – Fransk toast gratineret til perfektion – Med skinke, gruyere & comté.....

165,-
- (Tilkøb smilende æg +15 kr.)
- Omelet – Med sæsonens svampe, surdejsbrød & marineret feldsalat.....

135,-
- Linguini ala Vongole – Pasta med hjertemuslinger, smør, hvidvin og persille.....

145,-
- Pasta Rigatoni – Sauce på hvidvin og solmodne tomater med revet pecorino og oliven olie.....

135,-
- (Tilkøb oksekød 45 kr.)
- Rørt tatar – Hakket oksekød, spæde salater & neuf fritter.....

185,-
- Flammkuchen – Sprød alsacisk klassiker
- m/ Rygeost, kartofler & purløg.....

110,-
- m/ Bacon, rødløg & timian.....

125,-
- m/ Spicy med husets charcuteri.....

145,-
- Steak Frites – Steak af okse Teres major med sprøde pommes & maitre d’hôtel-smør.....

275,-

SNACKS

- Små bidder til at dele – eller nyde ved siden af et glas vin eller bobler.
- Neuf’s Surdejsbrød – m/ Pisket smør & olivenolie.....

45,-
- Nødder & oliven – m/ 2 slags nødder & 1 slags oliven.....

45,-
- Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-

SIDES

- Perfekte som tilbehør eller småretter til deling.
- Neuf pommes – m/ eddike dust og krydderurter.....

45,-
- Pommes – m/ Chili.....

45,-
- Pommes – m/ Parmesan.....

50,-
- Pommes – m/ Trøffel salt.....

50,-
- (Tilkøb friskrevet trøffel +15 kr.)
- Charcuteribræt – Udvalgte 3 pølser: 105,-
pølser & garniture..... 6 pølser: 195,-
- Grøn salat – m/ Croutoner og senneps vinaigrette.....

45,-
- Haricots verts.....

45,-
- Ratatouille – Fransk klassiker med sæsonens grøntsager.....

50,-

SØNDAGSBRUNCH

(SERVERES KUN SØNDAG 10-14:00)

KOKKENS FAVORITTER I SÆSON!

Små, nøje udvalgte lækkerier samlet på én tallerken – det sprøde, det salte og det søde.

Inkl. kaffe/te og et glas juice.

Serveres med et glas bobler **285,-** (225,- uden bobler)

SAUCER

- Få en ekstra sauce med
- Trøffelmayo.....

20,-
- Madagaskarsauce.....

45,-
- Sauce Béarnaise.....

45,-



MOUSSERENDE

Navn	Pris pr glas	Pris pr flaske
Domaine Lafage Lafabuleuse 2022.....	65,-	225,-
Domaine Paul Nicolle Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Extra Brut.....	95,-	325,-
Champagne Baudouin Brut Selection.....	135,-	475,-
Auguste Lavoisier Blanc De Blancs 1er Cru.....	155,-	575,-
EPC Blanc Rosé Champagne.....	175,-	625,-
Nivarius Pét Nat Rosado.....	85,-	295,-

HVIDE

Navn	Pris pr glas	Pris pr flaske
Marcel de Normont Bourgogne Blanc 2023.....	85,-	295,-
Baron Le Bihan Chablis 2023.....	115,-	395,-
Lucas Reuter Alte Reben Riesling Trocken Rheingau 2024.....	65,-	225,-
August Kessler Geisenheimer Kilzberg Erste Lage Riesling 2024.....	95,-	325,-
Saint Amour Beaujolais 2022.....	95,-	325,-
Fratelli Aresca Moscato d'Asti DOCG Fiore d'Autunno 2024.....	75,-	295,-

RØDE

Navn	Pris pr glas	Pris pr flaske
Saint Amour Beaujolais 2022.....	75,-	265,-
La Tour du Bois Pinot Noir 2020.....	95,-	325,-
Coli Chianti DOCG 2024.....	65,-	225,-
Borsao Zarihs Syrah 2020.....	85,-	295,-
Domaine des Sénéchaux - Côtes du Rhône 2022.....	105,-	365,-
Domaine des Sénéchaux 2021 - Châteauneuf-du-Pape 2021.....	175,-	625,-

DESSERT & OST

Navn	Pris pr glas	Pris pr flaske
Schneider Gewurztraminer Demi Sec Blanc 2024.....	65,-	225,-
Michel Lynch Prestige Sauternes 2019.....	85,-	325,- (37,5 cl)
Messias LBV 2017.....	85,-	295,- (37,5 cl)