

Le menu trois plats de Fredensborg - 575

Saumon fumé

Koldrøget laks - rygeost - bladselleri - stikkelsbær - ramsløg
Cold-smoked salmon - smoked cheese - celery - gooseberries - wild garlic

Morue

Torsk - kantareller - endivesalat - olivenolie
crustade med souffléfars - sauce Nage
Cod - chanterelles - endive salad - olive oil - crustade with soufflé - sauce Nage

Macaron

Saltkaramel - vaniljeis - karamelsauce
Salted caramel - vanilla ice cream - caramel sauce

Vinmenu - 350

Wine menu

Enjoy Everything - 995

Apéritif - menu - vin - kaffe - sødt
Apéritif - menu - wine - coffee - sweets

Les Entrées

Trois croquettes - 135

Tre kroketter - confiteret and - urtemayonnaise
krydderurter fra Kumlehøj
Three croquettes - duck confit - herb mayonnaise
herbs from Kumlehøj

Saumon fumé - 145

Koldrøget laks - rygeost - bladselleri - stikkelsbær - ramsløg
Cold-smoked salmon - smoked cheese - celery - gooseberries - wild garlic

Bisque de langoustines - 165

Jomfruhammerbisque - rejer - asparges - crème double - urteolie
Langoustine bisque - shrimps - asparagus - crème double - herb oil

Tartare à la truffe - 165

Klassisk rørt tatar - syltede løg - trøffelmayonnaise - chips
* med pommes frites + 45
Classic stirred tartar - pickled onions - truffle mayo - chips
** with french fries + 45 DKK*

Chèvre Chaud - 135

Crouton - gratineret gedeost - grøn salat - valnødder
balsamico vinaigrette
Croutons - gratinated goat cheese - green salad - walnut - vinaigrette

Plat Végétarien

Ratatouille - 225

Grillede grøntsager - perlebyg - basilikum - tomat sauce
Grilled vegetables - pearl barley - basil - tomato sauce

Huîtres

Huîtres naturelles - 185
Oysters naturel 6 stk. - saltet agurk - citron - skalotteløg
Oysters 6 pcs. - salted cucumber - lemon - shallots

Planche à collation

Snackbræt til boblerne - 95
Trøffelchips - oliven - saltede nødder
Snack board for the bubbles - truffle chips - olives - salted nuts

Les Poissons

Moules Frites - 245

Blåmuslinger - urter - grønt - hvidvin - fløde - Rouille - pommes frites
Steamed mussels with fries, herbs - white wine & cream - Rouille - french fries

Coquille Saint-Jacques - 395

Kammuslinger - fennikel - løg - mandler - røget fiskefumé
Scallops - fennel - onion - almonds - smoked fish fumé

Morue - 355

Torsk - kantareller - endivesalat - olivenolie
crustade med souffléfars - sauce Nage
Cod - chanterelles - endive salad - olive oil
crustade with soufflé filling - sauce Nage

Turbot - 375

Pighvar - ærter Francaise - asparges - bacon - pighvar fumé
Turbot - Peas Francaise - asparagus - bacon - turbot fumé

La Viande

Tournedos de bœuf - 425

Oksetournedos - selleri - brunet smør - peber blanquette
Tournedos - celery - browned butter - pepper blanquette

Fromage

Trois fromages français - 125

Tre franske oste - knækbrød - figer
Three French cheeses - crispbread - figs

Dessert

Profiteroles - 125

Crème Chantilly - is - chokoladesauce
Chantilly cream - ice cream - chocolate sauce

Clafoutis à la rhubarbe - 135

Rabarber Clafoutis - mælkeis - rabarber chiffon - hasselnødder
Rhubarb Clafoutis - milk ice cream - rhubarb chiffon - hazelnuts

Macaron - 135

Saltkaramel - vaniljeis - karamelsauce
Salted caramel - vanilla ice cream - caramel sauce

Apéritif

Wild Destillery G&T - 115

Aperol Spritz - 95

Kirr Royal - 90

Dark 'n' Stormy - 85

Gin Hass - 85

Champagne / Mousseux

Crémant d'Alsace - 475

Bestheim - Alsace - økologisk
glas 85

Crémant de Bourgogne Rosé - 475

Maison Albert Sounit - Bourgogne
glas 85

Hardy Brut, 1. Cru - 675

Michel Stéphane - Champagne - glas 135
økologisk

Michel Gonet

“Mesnil Sur Oger” - 850
Blanc de Blancs Grand Cru
Champagne

Dom Perignon - 2.950

2012, Champagne

Vin Rosé

Château de Fesles - 400

Rosé d'Anjou - La Chapelle - Loire
glas 85

Château Roubine - 550

Premium Cru Classé - Côtes de Provence
økologisk

Whispering Angel - 600

Château d'Esclans - Provence
glas 135

Bière / Eau

Sodavand - 35

Kandevand med brus - 25

Bornholmer Most - 45

Svaneke fadøl - 65

Vin Blanc

Le Bistro Blanc - 350

Montmija - Languedoc-Roussillon - økologisk
glas 80

Muscadet - La Bregeonnette - 450

Stéphane Orioux - Loire, økologisk

Pinot Blanc - 475

Poul Blanck - Alsace - økologisk

Riesling - 500

Poul Blanck - Alsace - økologisk - glas 115

Aligoté - Vieilles Vignes - 550

Albert Sounit - Bourgogne

Pinot Gris - 550

Poul Blanck - Alsace - økologisk

Pouilly Fumé

Fines Cillottes - 650

Jean Papiot - Loire

Chablis - 650

Domaine Louis Moreau - Bourgogne
økologisk - ½ flaske 350 - glas 145

Sancerre - Pure - 675

Henri Bourgeois - Loire - økologisk

Meursault - Les forges - 895

Domaine Prieur-Brunet - Bourgogne

Chablis, Valmur, Grand Cru - 1.050

Domaine Chanson - Bourgogne

Chassange-Montrachet - 1.100

Domaine Chanson - Bourgogne

Chablis, Les Preuses

Grand cru - 1.295

Domaine Chanson - Bourgogne

Puligny-Montrachet

Les Folatières, 1er Cru - 1.750

Domaine Chanson - Bourgogne

Corton Vergennes

Grand Cru - 1.850

Domaine Chanson - Bourgogne

Vin Rouge

Elegance 43,06 Nord - 350

Languedoc - økologisk - glas 80

Adunatio - 450

M. Chapoutier - Côtes-du-Rhône - økologisk
glas 100

Château Haut-Moulin - 450

Bordeaux - økologisk

Chante Bise - 500

Côtes du Rhône Villages - økologisk

Morgon - 550

Vignoble Buillat - Beaujolais - økologisk

Château du Vieux Guinot - 650

Saint-Emilion Grand Cru - Bordeaux

½ flaske 350 - glas 145

Château Cantemerle 5. Cru - 800

Haut-Medoc - Bordeaux

La Bernardine,

Châteauneuf-du-Pape - 850

M. Chapoutier - Rhône

Gevrey Chambertin - 900

Domaine Chanson - Bourgogne

Château Haut-Bages Libéral - 1.200

Pauillac - Bordeaux - økologisk

Clos Des Fèves

Monopole, 1er Cru - 1.650

Domaine Chanson - Bourgogne

Vin de Dessert

Château Rombeau - 450

Muscat Rivesaltes - økologisk - glas 65

Banyuls - 500

M. Chapoutier - glas 85

Montbazillac - 550

Cuvee les Chênes - Château de La Lande
Bordeaux - økologisk - glas 75

Macvin Du Jura - 900

Domaine De Montbourgeau - glas 110

Château de Rieussec - 1.150

1. Cru Sauternes - glas 140

Château d'Yquem 37,5 cl. - 2.700

Sauternes



60-90% økologi