

# Menu + Vin



## FB 3 retter - 575

### Saumon fumé Koldrøget laks

Hytteost - perleløg - peberrod - ramløgsolie  
*Smoked Salmon - curd cheese - horseradish - wild garlic oil*

### Flétan Helleflynder

Piment - tomat - bønner - krydderurter - sauce Choron  
*Halibut - Piment - tomato - beans - herbs - sauce Choron*

### Gateau Marcel Luksus chokolademousse

Kaffecreme - bærsorbet - portvin  
*Coffee cream - sorbet with berries - port wine*

### Vinmenu - 400

*Wine menu*

## Les Entrées

### Trois croquettes - 135 Tre krokerter

Confiteret and - urtemayonnaise - krydderurter fra Kumlehøj  
*Three croquettes - Confited duck – herb mayonnaise  
herbs from Kumlehøj*

### Saumon fumé - 145 Koldrøget laks

Hytteost - perleløg - peberrod - ramløgsolie  
*Smoked Salmon - curd cheese - horseradish - wild garlic oil*

### Bisque de homard vierge - 165 Jomfruhummer bisque

Rejer - asparges - crème double - urteolie  
*Lobster Bisque - shrimps - asparagus - crème double - herb oil*

### Tartare à la truffle - 165 Tatar fra Mønstergaard med trøffel

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

### Chèvre Chaud - 135

Crouton - gratineret gedeost - grøn salat - valnødder  
balsamico vinaigrette

*Croutons - gratinated goat cheese - green salad - walnut - vinaigrette*

## Droit végétarien

### Dagens vegetarret

Spørg jeres tjener  
*Vegetarian menu - please ask your waiter*

## Huîtres naturelle

Østers naturel 6 stk. - 185  
*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  
Dampede muslinger med pommes Frites  
Blåmuslinger - urter - grønt - hvidvin - fløde - Rouille  
*Steamed mussels with fries, herbs - white wine & cream - Rouille*

### Coquille et Langouste - 425 Skaldyr

Jomfruhummer - kammuslinger  
Hasselnødder - gulerod - kørvel - brunet smør  
*Norway Lobster - Scallops, hazelnuts - carrots - chervil - browned butter*

### Flétan - 345 Helleflynder

Piment - tomat - bønner - krydderurter - sauce Choron  
*Halibut - Piment - tomato - beans - herbs - sauce Choron*

### Turbot - 375 Pighvar

Ærter Francaise - asparges - bacon - pighvar fumé  
*Turbot - Peas Francaise - asparagus - bacon - turbot fumé*

## Les Viandes

### Kalvetournedos - 395 Løg - gulerod - sauce Mystique

*Tournedos - onion - carrots - sauce Mystique*

## Fromage

Camembert Frit - 125  
Lyst brød - solbærmarmelade - persille frit  
*Camembert Frit, toast - blackcurrant jam - fried parsley*

## Dessert

Crème brûlée - 115  
Masser af bær - bærsorbet - brændt hvid chokolade  
*Lots of berries - berry sorbet - burned white chocolate*

Gateau Marcel - 135  
Luksus chokolademousse  
Kaffecreme - bærsorbet - portvin  
*Coffee cream - sorbet with berries - port wine*

Macarons - 135  
Saltkaramel - vaniljeis - karamelsauce  
*Salted caramel - vanilla ice cream - caramel sauce*

## Apéritif

Wild Destillery G&T - 115

Aperol Spritz - 95

Dark ´n´ Stormy - 85

Kirr Royal - 85

Gin Hass - 85

## Champagne /Mousseux

Crémant de Limoux - 450  
*Sieur D`Argues, Launguedoc-Roussillon  
glas 80*

Crémant de Bourgogne Rosé - 475  
*Maison Albert Sounit, Bourgogne  
glas 85*

3 Terroirs - 550  
*Michel Gonet, Champagne  
glas 100*

Michel Gonet  
"Coeur de Mesnil" - 850  
*2009, Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne*

Dom Perignon - 2.500  
*2008, Champagne*

## Vin Rosé

Château de Fesles - 375  
*Rosé d'Anjou, La Chapelle, Loire  
glas 75*

Château Roubine - 550  
*Premium Cru Classé, Côtes de Provence  
økologisk - glas 125*

Whispering Angel - 600  
*Château d'Esclans, Provence  
½ flaske 325 - 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 75*

Muscadet - 400  
*Domaine de la Tourmaline, Loire - glas 90*

Gewürztraminer - 450  
*Hügel, Alsace - 1/2 flaske 250*

Aligoté - Vieilles Vignes - 500  
*Albert Sounit, Bourgogne*

Pinot Gris Symbiose - 500  
*Charles Frey, Alsace - økologisk*

Riesling Granité - 560  
*Charles Frey, Alsace, økologisk- glas 125*

Pouilly Fumé - 645  
*Langlois-Château, Loire*

Chablis - 650  
*Domaine de L'Enclos, Bourgogne  
økologisk - glas 135*

Sancerre - 650  
*Château Fontaine-Audon, Loire  
1/2 flaske 375*

Meursault - Les forges - 800  
*Domaine Prieur-Brunet, Bourgogne*

Chablis, Valmur, Grand Cru - 950  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

Chablis, Les Preuses, Grand cru - 950  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

Chassange-Montrachet - 1.050  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

Puligny-Montrachet  
Les Folatières, 1er Cru - 1.500  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

Corton Vergennes, Grand Cru - 1.600  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

## Digestif

French Coffee - 85

Espresso Martini - 125

Udvalg af Avec/After dinner drinks  
*- spørg tjeneren*

## Vin Rouge

Elegance 43,06 Nord - 350  
*Languedoc - økologisk - glas 75*

Belleruche - 400  
*M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Rhône  
½ flaske 250*

Couvent des Jacobins - 450  
*Louis Jadot, Bourgogne*

Château du Vieux Guinot - 550  
*Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux  
½ flaske 325 - glas 125*

Morgon - 550  
*Vignoble Buillat, Beaujolais - økologisk*

Château Cantemerle 5. Cru - 750  
*Haut-Medoc, Bordeaux*

Gevrey Chambertin - 750  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

La Bernardine,  
Châteauneuf-du-Pape - 800  
*M. Chapoutier, Rhône*

Château Monregard la Croix - 800  
*Pomerol, Bordeaux*

Clos Des Fèves  
Monopole, 1er Cru - 1.500  
*Domaine Chanson, Bourgogne*

## Vin de Dessert

Château de Fesles - 395  
*Coteaux Du Layon Vieilles Vignes – glas 60*

Montbazillac - 395  
*Cuvee les Chênes, Château de Lande,  
Bordeaux - økologisk - glas 60*

Château Rombeau - 450  
*Muscat Rivesaltes - økologisk - glas 55*

Banyuls - 550  
*M. Chapoutier - glas 75*

Château de Rieussec - 950  
*1. Cru Sauternes - glas 125*

Château d'Yquem 37,5 cl. - 2.500  
*Sauternes*