

# FORRETTER



## BURRATA // 129

Burrata di Bufala, tomater, balsamico & basilikum  
Hertil anbefaler vi et glas rosé fra Château d'Esclans, Vin de Pays du Var 2021

## SARDINER I OLIE // 99

Marinerte sardiner i italiensk olivenolie m. ristet brød  
Hertil anbefaler vi et glas Nik Weis, Riesling Mosel

## STEGTE REJER // 149

Pandestegt rejer m. aioli, grillet citron & ristet baguette  
Hertil anbefaler vi et glas Henri Bourgeois Chavignol, Loire

## TUNTATAR 139

Friskhakket yellowfin tun, sesam, forårsløg & frisk agurk  
Hertil anbefaler vi et glas Cremant De Bourgogne

## MUSLINGEBISQUE 149

Grøn garniture m. ristet baguette & smør  
Hertil anbefaler vi et kold glas Chardonnay fra Louis Jadot

## JAMÓN IBÉRICOSKINKE & MANCHEGO 159

Spansk sortfodsskinke & mellemlagret fåremælksost  
Bor nydes med et glas kold Vermut fra Spanien på druen Palomino

# HOVEDRETTER

## HUMMER LINGUINE // 329

Cremet hummerpasta m. tomater, basilikum, parmesan & olivenolie  
Hertil anbefaler vi et glas Chardonnay fra Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time

## ROSTASTEGT OKSEMØRBRAD // 329

Ærtekompot, rødvin/trøffelsauce & grønne asparges  
Fås også som Boeuf Bearnaise af okse ribeye m. pommes frites

## STEGT TORSK // 259

M. smørstegt blomkål, forårsløg & blanquettesauce  
Hertil anbefaler vi et kold glas Chardonnay fra Louis Jadot

# THE MODERN KLASSIKERE

## MOULES FRITES // 219

Hvidvinsdampede muslinger m. urter & pommes frites  
Hertil anbefaler vi et glas kold Sancerre fra Henri Bourgeois

## CHEVRE CHAUD // 169

Gratineret gedeost & sæsonens grønt vendt i vinaigrette  
Hertil anbefaler vi et glas Chardonnay fra Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time

## TARTAR FRITES 90g 189 // 140g 249

Klassisk rørt tatar m. grøn salat & pommes frites  
Hertil anbefaler vi et glas Viña Pomal - Viura/Malvasia hvid Rioja

## THE MODERN BURGER // 169

Klassisk bacon/cheeseburger m. frisk grønt & pommes frites  
Fås også m. Beyond Meat (V) + 29

## CRÈME BRÛLÉE // 89

Klassisk brændt vaniljecreme m. rørsukker  
Hertil anbefaler vi et koldt glas æblevin fra vores danske vinproducent

## ÅRSTIDENS TRIFLI // 99

Karamelliseret rugbrød, frugt kompot & flødeskum  
Hertil anbefaler vi et lækkert glas kold Lambrusco fra Italien

## CHOKOLADEMOUSSE // 99

Mørk chokolademousse m. flødeskum  
Hertil anbefaler vi et Kahlua Hotshot, espresso & Kahlua

## 3 SLAGS OSTE FRA ARLA UNIKA // 129

Blå kornblomst, Vesterhavssost, Rød løber  
Serveres m. kiks & sød kompot