

## A LA CARTE

Franske østers pr. stk. 40  
Limfjords A østers pr. stk. 55  
Lumsk tilbehør til herlighederne

Oksetatar og østersemulsion  
rugbrødsgrumble og karse  
145

Skindstegt knurhane  
karry-fennikel marinerede grøntsager  
135

Kalvebrissel i sprødt kartoffelflet  
med bønner, skalotteløg, merian  
og sennepscreme  
155

Hel artiskok  
tomatvinaigrette og Manitoba toast med  
oliven  
115

-

Fisk stegt på ben  
(rødtunge, pighvar eller ...)  
Brunet smør, citronmarineret salat med  
syltet løg og persillekartofler  
spørg efter dagsprisen 325/375

Krondilds dampet færøsk laks Hollandaise  
kål, løgurter citron og kartoffel  
245

Rib eye af Freygaard - finsk okse  
Hvidløgsemulsion med persille,  
knuste ærter og kartoffelsalat  
375

-

Retten der skal prøves  
spørg tjeneren

## INFO

Frokost åbent mandag til lørdag  
Aften åbent onsdag til lørdag

Selskaber i huset alle ugens dage.  
Saison Food tager sig af selskaber ud af  
huset

## MENU

Tempereret salat med hummer  
og krondildkogte grøntsager

-

Knoldselleritoast  
Skovsvampe og estragoncremet løg

-

Havtaske tilberedt på ben  
Majsvinaigrette og glaseret spidskål  
Kartoffeltilbehør

-

Udvalg af oste eller dessert

3 retter 485  
4 retter 585  
5 retter 675

## VEGETARISK eller VEGANSK MENU

3 retter med grøntsager  
325

Tilvalg af dessert  
100

## DESSERTER

Oste - vælg selv blandt gode nordiske  
og sydlandske oste fra vogn

145

Får- og gedeostsalat med friske valnødder  
og -olie fra Jacobsen.

Kryddret med reven tør gedeost

125

Desserter - spørg tjeneren

125

Aften "kys" med eller uden kokos

35

## STORT OG SMÅT

Vi tager hensyn til gæster med allergener.  
Vi opkræver gebyr på betaling med  
kreditkort: 0,75-1% på kort udstedt i Danmark  
og 2,4-3,75 på kort udstedt i udlandet