



---

## FROKOSTRETTER

### STEAK SANDWICH KR. 155

Rosastegt dansk kødkvæg fra Kildegaarden, løgrelish, rucola, cornichoner og østersmayonnaise rørt på friske østers.

*Hvis det gør dig nervøs, kan du få den med sennepsmayonnaise.*

### CAESAR SALAT KR. 145

Sprød romainesalat, friskhøvlet parmesan, vores egen dressing og stegt kyllingebryst.

### CROQUE MONSIEUR / MADAME KR. 115 / KR. 135

En fransk bistroklassiker – lun, toastet sandwich med letrøget skinke, emmentalerost og dijonsennep.

*Med et spejlæg ovenpå bliver det til en "Croque Madame".*

### SALAT MED VARM GEDEOST KR. 135

Sprøde salater, cremet gedeost og varm hvidløgsole.

### CARPACCIO KR. 150

*Som på Harry's Bar i Venedig*

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med kryddermayonnaise.

### SØKOGTE REJER MED DILDMAYONNAISE KR. 175

Håndpillede, søkogte rejer serveret på lyst brød med citron. Dertil en hjemmerørt mayonnaise med masser af friskhakket dild.

### STEAK FRITES KR. 275

*En bistroklassiker.*

Medium stegt oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med vores berømte, sprøde fritter, rødvinssauce og bearnaisemayo.

### RØRT TATAR A LA MINUTE LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter.

*Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den.*

*Vi anbefaler byens (sandsynligvis) bedste fritter til.*

### CREMET SVAMPESUPPE KR. 125

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

### VORES STORE TARTELET MED HØNS I ASPARGES KR. 165

*Vores butterdej er naturligvis lavet med smør.*

### PRICES BURGER KR. 160

Med en hakkebøf, bacon, friske tomater, salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup og vores egen burgermayo. Serveres med pommes frites og dijonnaise.

- Med ost +kr. 15

---

## FROKOSTTALLERKEN KR. 225

- Rejer med dildmayo
- Laksesalat
- Rørt tatar
- 2 slags charcuterie
- Ost og garniture

Serveres med vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

---

## FROKOSTMENU

### 2-RETTER KR. 275

*Spørg din tjener.*

*Vi gør opmærksom på at frokostmenuen ikke kan kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.*



## SNACKS

OLIVEN & SALTEDE MANDLER KR. 60

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65

Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.

PRICES SKINKE KR. 95

Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv. *Prøv den!*

ALLE FIRE SNACKS KR. 125

Oliven og saltede mandler, Prices skinke og kyllingechips med dip.

*Så er der lidt at gå igang med!*



## ØSTERS

HOLLANDSKE ØSTERS 6 STK. KR. 195

De har en perfekt saltbalance. Serveres med citron samt rødvinseddike med finthakket skalotteløg.

---

TRE FRA TAVLEN KR. 125

*Tilbydes både frokost og aften*

*Vælg mellem:*

- 1 frisk østers og et glas champagne
- Prices skinke og en fadøl
- Dagens dessert og kaffe/te

## APÉRITIF & CHAMPAGNE

MOUSSERENDE VIN KR. 85

Cava Brut, Dominio de los Duques.

CHAMPAGNE KR. 115

N.V. Carte Blanche, Benard Remy.

PRICES ORANGE GT KR. 115

Copenhagen Distillery Organic Gin, Indian Tonic og appelsin.

SÆSONENS COCKTAIL KR. 110

Rabarber, Cava og lakrids.

---

## SIDE ORDERS

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SÆSONENS GRØNTSAGER KR. 45

MED KRYDDERURTER

*Varierer efter udbud. Spørg din tjener.*

SMÅ KARTOFLER KR. 35

*Vendt i rigeligt smør og persille.*

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

BERNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25

TARTAR / DIJONNAISE / KETCHUP

*God til pommes frites.*



## LETTE RETTER / FORRETTER

### CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig. Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

### CREMET SVAMPESUPPE KR. 125

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

### LAKSESALAT KR. 175

Røget og fersk laks rørt med citronmayonnaise. Serveres med sprøde salater, lakserogn og friterede kapers.

### SOUPE DE POISSON KR. 195

Den klassiske, sydfranske fiskesuppe serveret med et stykke dampet fisk, rouille, sprøde croutoner og revet emmentaler.



## SIGNATURETTER

### RØRT TATAR A LA MINUTE LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter. *Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den. Vi anbefaler byens (sandsynligvis) bedste fritter til.*

### BOEUF SAUTÉ STROGANOFF KR. 250

Som vor far lavede den af oksefilet, paprika, tørsaltet bacon, champignoner, løg og rigeligt fløde. *Vi anbefaler pommes frites til.*

### VORES STORE TARTELET MED HØNS I ASPARGES KR. 165

*Vores buttedejer er naturligvis lavet med smør.*

### PRICES BURGER KR. 180

Med en hakkebøf, bacon, friske tomater, salat, løg, syltede agurker, sennep, ketchup og vores egen burgermayo. Serveres med pommes frites.  
- Med ost +kr. 15

## HOVEDRETTER

*Husk at supplere din hovedret med en lækker side order.*

### OX FRITES KR. 245

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden serveres med pebersauce, pommes frites og bearnaise mayo.

### BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G) KR. 325

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Med rødvinssauce og bearnaise.

*Vi anbefaler pommes frites til.*

### PEBERBØF (250G) KR. 295

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med sauce af sort peber, oksefond, cremefraiche, dijonsennep og cognac.

*Vi anbefaler pommes frites til.*

### SPANSK SORTFODSGRIS KR. 275

Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg.

*Vi anbefaler pommes frites til.*

*De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris gennemsteiges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.*

### DAGENS FANGST

#### DAGENS PRIS

Serveres med sauteret spinat og gulerødder samt små hvide kartofler vendt i rigeligt smør og persille. Hertil sauce Maltaise.

### JAMES' PORRESTRUDEL KR. 220

Porrer, morkler og flødesauce. *Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt!*



## OSTE OG DESSERTER

### TRE SLAGS OST KR. 125

Europæiske oste serveres med ristet rugbrød.

### CRÉME BRÛLÉE KR. 115

Med masser af vanille. Serveres med sæsonens frugt.

### PROFITEROLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE KR. 125

*En dessertklassiker!*

Vores chokoladesauce er lavet på Valrhona chokolade.

### PANNA COTTA MED ÆBLE OG SALT KARAMEL KR. 95

Blød saltkaramel i bunden af glasset, panna cotta med masser af vanille, en syrlig frisk æblecoulis og til sidst toppet med en sprød mandelcrumble.

### PRICES SUNDAES MED TOPPING KR. 75

- Jordbær med hvid chokolade
- Mørk chokoladesauce m. hasselnøddekrokant
- Saltet karamelsauce m. hasselnøddekrokant

### PETIT FOURS KR. 65

3 stk. hjemmelavede petit fours.



*Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener. Alle retter i menukortet tilbydes i børnestørrelse. Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.*

## Børnekort

### BØRNEMENU

#### SNACK, HOVEDRET OG DESSERT KR. 175

Med valgfri drikkevarer.

### SNACKS

#### KYLLINGECHIPS MED DIP KR. 35

#### SALTEDE MANDLER KR. 25

#### GRØNTSAGSSTÆNGER M. PESTO KR. 25

### HOVEDRETTER

#### KYLLINGEFILET KR. 85

Sprød kyllingefilet serveret med pommes frites og ketchup.

#### FISH AND CHIPS KR. 85

Friteret fisk serveret med ærtepuré, pommes frites og tartar sauce.

#### HAMBURGER KR. 95

Burgerbolle med bøf. Tomat, salat og agurk serveres for sig - så kan børnene selv bygge den færdig.

Serveres med pommes frites og ketchup.

- Med bacon eller ost +kr. 10

#### SPAGHETTI BOLOGNESE KR. 75

Spaghetti med vores egen ragu alla bolognese og revet parmesan på toppen.

### DESSERTER

#### PRICES SUNDAES MED TOPPING KR. 45

- Jordbær med hvid chokolade
- Mørk chokoladesauce m. hasselnøddekrokant
- Saltet karamelsauce m. hasselnøddekrokant

#### DAGENS MARINERET FRUGT Toppet med softice KR. 40