

HORS D’OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grilllet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk.....	155/300
Black Label caviar (30 g) med selleripuré, kold fløde & hasselnøddeolie.....	495
Friteret kalvebrissel med kapers & persille	125
Friteret jomfruhummer med sauce tatare	135

ENTRÉE

Rimmet/brændt laks med creme double, agurk, vinaigrette & rug.....	195
Grillet jomfruhummer med tomatconcassè, beurre blanc & hasselnødder	225
Paté en croute på and, flæsk, kalv og foie gras, trompethatte & pistacie. Serveres med selleriremoulade, syltet hybenrose, cornichoner & Dijon	250
Langtidsbagte porrer med sauce gribiche, mandler & brioche	175 (kan laves vegansk)
Rory´s tartar	200

PLAT PRINCIPAL

Oksefilet med confiteret skalotteløg, knoldselleri puré, syltede perleløg, sauce Bearnaise & pommes frites	295
Poisson du jour (dagens fisk) Serveres med sprød tærte fyldt med forårets grøntsager	275
Steak frites Bearnaise af 250 g Sashi rib-eye med pommes frites	375
Steak frites au poivre af 250 g Sashi rib-eye med pommes frites	375
Confiteret knoldselleri med sauterede limabønner, trøffel, fermenteret hvidløg, valnødder & miso sauce (vegansk).....	185
Vol-au-vent med mørt kalvekød og brisler veloutè & spæde grøntsager.....	255
Rory´s Cheeseburger med pommes frites & aioli	195

VINMENU 295/395
Vælg 2 eller 3 glas.
Specielt udvalgt af vores Sommelier



Friskrevet trøffel
135/ret

10 gr. Black Label kaviar
125/ret



Choose
your extra
sides

Pommes frites 45
Pommes confit 45
Salat med syltede perleløg, revet ost
og sennepsvinaigrette 45
Extra sauce (Poivre/Bearnaise) 25
Extra dip 20
(Aioli eller mayonnaise)

DESSERT

Crème Brûlée med hindbærsorbet	105
Rorys french toast med blåbær, remonce sauce og vanilje is	155
Æble sorbet med citronverbena, havsalt, balsamisk æbleeddike (vegansk)....	105
Camembert frites med syltet pære & pære/calvados marmelade	165
Petit Fours.....	75

MENU ENFANT

Cordon Bleu med pommes frites	125
Burger med pommes frites og ketchup	130
Vaniljeis med flødeskum og krymmel	85

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener

PRE-DINNER

Cocktails

RORY´S SPRITZ 120 RABARBER, LILLET, CREMANT	FRENCH 75 125 CRÉMANT, LEMON, GIN
--	--------------------------------------

MOUSSERENDE /
CHAMPAGNE

	GL / FL
NV Cremant de Limoux, FR	95 / 535
NV Carte Blanche, Bernard Remy, Champagne, FR	895
Lacroix Dunesse, Champagne, FR	1015
Dom Perignon, Champagne, FR	4400

VIN BLANC

Vignerons du Narbonnais, Haut Flassac, Languedoc, FR	90 / 365
La Petite Perriere, Guy Saget, Loire, FR	115 / 535
Riesling, Hunawihr, Alsace, FR.....	125 / 565
Lions Sec de Suideraut, FR.....	595
Macon Fuisse, Le Hauts de Fuisse, Pierre Vessigaud, FR.....	650
Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne, FR	160 / 750
Sancerre, Caillottes, Vignoble Dauny, FR	160 / 750
Sancerre, Comte Lafond, Loire, FR.....	895
Riesling, Trimbach, Grand Cru, Schlossberg, FR	1095
Meursault, "Le Limozin", Bader Mimeur, Bourgogne, FR	1350

VIN ROUGE

Emotion 1, Pays d´Oc, FR	90 / 365
Altura 350, Domaine Peter Sichel, Vallée de Cucugnan , FR.....	115 / 535
Pierre & Antonin, Petit Sauvage Rouge, Languedoc, FR *	550
Cotes du Rhone,Laurent B. Domaine Brusset, FR	130 / 620
Beaujolais, Morgon, G. Descombes, FR	595
Saint Nicolas de Bourgueil, Pigeur Fou, Dom. Cotelleraie, Loire, FR *	650
Bourgogne Rouge, Domaine Faively, Bourgogne, FR	160 / 750
Coudulet de Beaucastel, Rhone, FR **	950
Gevrey-Chambertin "Les Marchais", Pierre Naigeon, FR	1295
Vosne Romaneé, "Dame Juliette", Domaine A&B Rion, FR	1650

VIN ROSÉ

Nessa Organic Rosé IPG Méditerranée, Provence, FR **	105 / 495
Miraval, Côtes de Provence, FR	780

* Naturvin / **Økologisk

BIÈRE PRESSON

	25 CL / 40 CL
Carlsberg, DK	49 / 79
Tuborg Classic, DK	49 / 79
Grimbergen Double Ambreé, BE	69 / 89
Grimbergen Blond, BE	69 / 89
Kronenburg Blanc 1664, FR	69 / 89
IPA, DK	69 / 89

BIÈRE EN BOUTEILLE

Erdinger, GER (50 cl)	79
Alkoholfri øl	fra 45

SANS ALCOOL

Fransk lemonade (33 cl)	49
Sodavand (25 cl).....	39
Thoreau, filtreret vand (pr. person)	20