



HORS D’OEUVRE

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grilllet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk..... | 155/300 |
| Gillardeau Østers med letsyltet agurk & sauce piment Verde - 2 stk .....                    | 110     |
| Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ...              | 495     |
| Tarte Flambée med ventreche, cremefraiche & skiver af løg .....                             | 85      |
| Eclairs med cremet skaldyrssalat.....                                                       | 95      |

ENTRÉE

|                                                                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rimmet/brændt laks med creme double, agurk, vinaigrette & rug.....                                                                                   |      |
| Grillet jomfruhummer med tomatconcassè, beurre blanc & hasselnødder .....                                                                            | + 45 |
| Paté en croute på and, flæsk, kalv og foie gras, trompethatte & pistacie. Serveres med selleriremoulade, syltet hybenrose, cornichoner & Dijon ..... | + 90 |
| Blancherede hvide asparges med søkogte rejer, hollandaisesauce på brunet smør og karamelsten - kan laves vegansk .....                               | + 30 |
| Rory´s tartar .....                                                                                                                                  |      |

PLAT PRINCIPAL

|                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Oksefilet med grillede karotter, brunet gulerodspuré, perleløg, fermenterede hvidløg, sauce Bearnaise & pommes frites .....          |       |
| Poisson du jour (dagens fisk)<br>Serveres med sprød tærte fyldt med forårets grøntsager .....                                        |       |
| Steak frites Bearnaise af 250 g kvie rib-eye fra Freygaard med pommes frites.....                                                    | + 159 |
| Steak frites au poivre af 250 g kvie rib-eye fra Freygaard med pommes frites.....                                                    | + 159 |
| Pocheret grilllet spidskål med urtecreme og sort hvidløg, mandler, ribs, purløg & sauce på miso og yuzu - vegansk.....               |       |
| Grillet/glaseret grisebryst med sprødt skind, ramsløg, nye løg & kalve sky med syltede kantareller. Serveres med pommes confit ..... |       |

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



Friskrevet trøffel  
115/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 .....                                       |      |
| Rorys french toast med blåbær, remonce sauce og vanilje is .....           |      |
| Æble sorbet med citron verbena, havsalt, balsamisk æbleeddike vegansk..... |      |
| Camembert frites med syltet pære & pære/calvados marmelade .....           | + 40 |
| Petit Fours .....                                                          |      |

MENU ENFANT

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Burger med pommes frites og ketchup ..... | 130 |
| Cordon Bleu med pommes frites .....       | 125 |
| 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  
CREMANT, LEMON, GIN

MOUSSERENDE / CHAMPAGNE

GL / FL

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| NV Cremant de Limoux, FR .....                      | 95/535 |
| NV Carte Blanche, Bernard Remy, Champagne, FR ..... | 795    |
| 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, Hunawehr, 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 ** ..... | 125/595 |
| 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

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Sodavand 25 cl .....                       | 39 |
| Red Bull regular/sugar free .....          | 45 |
| Thoreau, filtreret vand (pr. person) ..... | 25 |