



HORS D’OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grill et 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

Koldrøget laks med dild emulsion, rug, radiser & spæde urter. Serveres med en sauce på syret skilt fløde.....	
Grillet jomfruhummer med tomatconcassè, beurre blanc & hasselnødder	+ 45
Foie gras terrine med abrikoser, hasselnødder og pistacie. Serveres med spæde salater, balsamico glace, cornichoner og syltet skalotteløg	+ 90
Blancherede hvide asparges med søkogte rejer, hollandaisesauce på brunet smør og karamelsten - kan laves vegansk	+ 30
Rory´s tartar med syltede tomater, emulsion på bornholmsk koldpresset rapskimolie, syltede sennepskorn, ristet boghvede & Gammel knas	

PLAT PRINCIPAL

Kalvefilet med cremet polenta, francaise med majs, grillede artiskokker & marineret fennikel, sauce Bearnaise & pommes frites	
Poisson du jour (dagens fisk) Serveres med beurre blanc, grønne asparges, ærter, ørredrogn & nye danske kartofler vendt med smør & løvstikke	
Steak frites Bearnaise af 250 g kalve rib-eye med pommes frites	+ 159
Steak frites au poivre af 250 g kalve rib-eye med pommes frites	+ 159
Pocheret grill et spidskål med urtecreme og sort hvidløg, mandler, ribs, purløg & sauce på miso og yuzu - vegansk	
Grillet/glaseret grisebryst med sprødt skind, løvstikke, nye løg & kalve sky med syltede kantareller. Serveres med nye danske kartofler vendt med smør & løvstikke	

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
Nye danske kartofler
vendt i løvstikke & smør 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 sommerbær, friskostcreme med vanilje, chokolade, remonce sauce & vanilje is	
Citronsorbet med citronverbena & hibiscus the vegansk	
3 franske oste med stikkelsbærmarmelade, grønne Nocellara oliven & karamelliserede figner	+ 40
Petit Fours	

MENU ENFANT

Burger med pommes frites & ketchup	130
Cordon Bleu med pommes frites	125
Vaniljeis med flødeskum & 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, Hunawih er , 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