

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

Koldrøget laks med dild emulsion, rug, radiser & spæde urter. Serveres med en sauce på syrnnet skilt fløde.....	195
Stegte kammuslinger med syltede hvide asparges, asparges emulsion, grønne jordbær og grønne chilier, friske krydderurter & blomster	220
Foie gras terrine med abrikoser, hasselnødder og pistacie. Serveres med spæde salater, balsamico glace, cornichoner og syltet skalotteløg	250
Dansk lufttørret skinke, galia og honningmelon, rucola emulsion, ristede pinjekerner - kan laves vegansk.....	195
Rory´s tartar med syltede tomater, emulsion på bornholmsk koldpresset rapskimolie, syltede sennepskorn, ristet boghvede & Gammel knas ost	215

PLAT PRINCIPAL

Kalvefilet med cremet polenta, francaise med majs, grillede artiskokker & marineret fennikel, sauce Bearnaise & pommes frites ...	295
Poisson du jour (dagens fisk) Serveres med beurre blanc, grønne asparges, ærter, ørredrogn & nye danske kartofler vendt med smør & løvstikke	279
Steak frites Bearnaise af 250 g kalve rib-eye med pommes frites	379
Steak frites au poivre af 250 g kalve rib-eye med pommes frites	379
Pocheret grilllet spidskål med urtecreme og sort hvidløg, mandler, ribs, purløg & sauce på miso og yuzu - <i>vegansk</i>	205
Grillet/glaseret grisebryst med sprødt skind, løvstikke, nye løg & kalve sky med syltede kantareller. Serveres med nye danske kartofler vendt med smør & løvstikke	259
Rory´s Cheeseburger med pommes frites & aioli	215

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
& sennepsvinaigrette 45
Extra sauce (Poivre/Bearnaise) 25
Extra dip 20
(Aioli eller mayonnaise)

DESSERT

Crème Brûlée med hindbærsorbet	109
Rorys french toast med sommerbær, friskostcreme med vanilje, chokolade, remonce sauce & vanilje is	155
Citronsorbet med citronverbena & hibiscus the <i>vegansk</i>	109
3 franske oste med stikkelsbærmarmelade, grønne Nocellara oliven & karamelliserede figner	159
Petit Fours.....	79

MENU ENFANT

Cordon Bleu med pommes frites	125
Burger med pommes frites & ketchup	130
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
CRÉMANT, 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, 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 **	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 Ambréé, 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