



HORS D'OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grilllet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk.....	155/300
Østers Rockefeller med spinat, ramsløg & Gruyère - 2 stk	110
Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ...	495
Croquette af oksehal med Guinness, syltet agurk & sort hvidløg.....	105
Gougères med jamon Iberico med revet gruyere.....	95

ENTRÉE

Koldrøget laks med asparges emulsion, syltede hvide asparges, stikkelsbær fra sommeren, sauce på miso-confiteret hvidløg & spæde urter	
Svampe consommé med saltbagt/confiteret & stegt knoldselleri, croutoner, syltede bøgehatte, fermenteret hvidløgsmayonnaise & hasselnøddeolie	
<i>Kan laves vegansk</i>	
Foie gras terrine med abrikoser, hasselnødder og pistacie. Serveres med spæde salater, balsamico glace, cornichoner & syltet skalotteløg	+ 90
Rory´s tartar med cornichoner, emulsion på bornholmsk koldpresset rapskumolie, syltede sennepskorn, ristet boghvede & Gammel Knas ost.....	

PLAT PRINCIPAL

Kalvefilet med jordskokkepuré, skalotteløg glaseret med sauce espagnole, sauté af flæsk, sennepskorn, syltede kantareller & pommes puré	
Poisson du jour (dagens fisk) Serveres med cremet hummerbisque med blåmuslinger, ørredrogn, æbletern, fennikel, syltede perleløg & pommes puré.....	
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
Grillet spidskål med BBQ-glace, persille emulsion, svampestøv, perleløg, ristede mandler & Miso beurre blanc <i>kan laves vegansk</i>	
Label Rouge - Farseret supreme kyllingebryst med brisler, Karl Johan & savojkål. Serveret med morkel sky, vaduvan glace, kejserhat, pancetta (gris) & pommes puré.....	+ 59

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 puré 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 solbærsorbet	
Tarte tatin med Dulce de leche, æblegelé, Mascarpone crème, karamelliserede æbler, remonce sauce, kardemomme crumble & vaniljeis ...	+ 35
Æblesorbet med hybenrose the, timian olie & syltede hybenroser fra stranden <i>kan laves vegansk</i>	
Comté Le Montagnard med brioche, trøffel & brændte/karamelliserede figner	+ 40
Petit Fours - Cannelés de Bordeaux, Madeleines & Sarah Bernhardt	

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

DIRTY MARTINI 140
GIN, VERMOUTH, OLIVENLAGE

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, Hunawhr, Alsace, FR.....	125/565
Crozes Hermitage Blanc, Domaine Colombier, FR.....	650
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