



HORS D’OEUVRE

- Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grillet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk..... 155/300
- Friterede østers i beignetdej med pikant sauce tartar, havesyre & dild - 2 stk.. 110
- Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ... 495
- Croquette af oksehalen med Guinness, syltet agurk & sort hvidløg..... 105
- Gougères med jamon Iberico & revet Gruyère 95

ENTRÉE

- Koldrøget færøsk laks med peberrodsemulsion, stikkelsbær, grillet fennikel & syrnede fløde skilt med enebærolie
- Kammusling-soufflé med rimmet kammusling, kold fløde med løjrom, hakket purløg, purløgsolie, agurke-parisienne & sprød krydderurte-tuille + 35
- Soupe à l’oignon med crouton gratineret med masser revet Gruyère kan laves vegansk
- Pâté en Croûte - Klassisk pâté i sprød crust serveret med bitre salater, selleriremoulade, cornichoner & Dijon-sennep + 90
- Rory´s tartar med cornichoner, emulsion på bornholmsk koldpresset rapskimolie, 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 à la Bouillabaisse
Dagens fisk i bouillabaisse-stil med muslinger, rouille & sprøde croutoner
- Grillet spidskål med BBQ-glaze, persille emulsion, svampestøv, perleløg, ristede mandler & Miso beurre blanc
kan laves vegansk.....
- Stegt Duroc-grisebryst
Persilleskum, béchamel, karamelliseret løgpuré, sprøde løg & syltede sennepsfrø + 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
- Profiteroles fyldt med vanilleis og overhældt med chokoladesauce
- Æblesorbet med hybenrose the, timian olie & syltede hybenroser fra stranden kan laves vegansk
- Comté Le Montagnard med brioche, trøffel & brændte/karamelliserede figer + 40
- Petit Fours - Cannelés de Bordeaux, Madeleines & Sarah Bernhardt

MENU ENFANT

- Burger med pommes frites & ketchup 130
- Cordon Bleu med pommes frites 125
- Vanilleis 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, Hunawehr, 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, Chateau De Crezancy, FR 160/750
- Sancerre, Comte Lafond, Loire, FR..... 895
- Riesling, Trimbach, Grand Cru, Mandelberg, FR 1095
- Meursault, Vincent Girardin, Les Vieilles Vignes, 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 Romanée, “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