

HORS D’OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grillet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk.....	155/300
Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ...	495
Ramon Peña - Vælg imellem blåmuslinger med hvidløg og chili, blækspruttemedaljoner i galicisk marinade eller sardiner i olivenolie. Serveres med aioli & smørristet brioche.....	110
Gougères med jamon Iberico & revet Gruyère	95

ENTRÉE

Koldrøget færøsk laks med peberrodsemulsion, stikkelsbær, grillet fennikel & syrnede fløde skilt med enebærolie	195
Soupe à l'oignon med crouton gratineret med revet Gruyère kan laves vegansk	190
Foie gras-terriner med abrikosmarmelade, figenkompot med cognac, cornichoner, syltede skalotteløg, ristet brioche & frisée salat	250
Rory´s tartar med syltede grønne tomater, syltede sennepskorn, ramsløgsemulsion, kartoffel chips & Gammel Knas ost.....	215

PLAT PRINCIPAL

Kalvefilet med jordskokkepuré, skalotteløg glaseret med sauce espagnole, sauté af flæsk, sennepskorn, syltede kantareller & pommes puré	295
Poisson du jour à la Bouillabaisse - Dagens fisk i bouillabaisse-stil med muslinger, rouille & sprøde croutoner.....	279
Grillet spidskål med BBQ-glaze, persille emulsion, svampestøv, perleløg, ristede mandler & Miso beurre blanc kan laves vegansk	205
Lammekoteletter med Lammefjordsgulerødder, estragonpuré, gulerodspuré og glaze med syltede ribs & røget marv	259
Dansk porterhouse af okse 1000 g, tilberedt sous vide og grillet. Serveres med sauce béarnaise og sauce au poivre, sprøde pommes frites & grøn salat vendt i vinaigrette med revet Comté Anbefales medium rare – til 2 personer	875

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

DESSERT

Crème Brûlée med solbærsorbet	109
Profiteroles fyldt med vaniljeis og overhældt med chokoladesauce	125
Æblesorbet med hybenrose the, timianolie & syltede hybenroser fra stranden kan laves vegansk	109
Comté Le Montagnard med brioche, trøffel & brændte/karamelliserede figer	159
Petit Fours - Cannelés de Bordeaux, Madeleines & Sarah Bernhardt	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	DIRTY MARTINI 140 GIN, VERMOUTH, OLIVENLAG
--	---

MOUSSERENDE / CHAMPAGNE

	GL / FL
NV Cremant de Limoux, FR	105/535
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
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, Mandelberg, FR	1095
Meursault, Domaine Faiveley, Bourgogne, FR.....	1350

VIN ROUGE

Emotion 1, Pays d´Oc, FR	90/365
Altura 350, Domaine Peter Sichel, Vallée de Cucugnan, FR.....	115/535
Ch. La Fon du Berger, Haut Medoc Cru Bourgeois, FR *	495
Cotes du Rhone,Laurent B. Domaine Brusset, FR	130/620
Beaujolais, Morgon, G. Descombes, FR	595
Chateaufort du Pape, Le Blason du Prince, FR *	750
Bourgogne Rouge, Domaine Faively, Bourgogne, FR	160/750
Morey-St-Denis, En La Rue Vergy, Pierre Naigeon, FR **	995
Côte-Rotie, Domaine Xavier Gérard, FR	1250
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