

Aften menukort

Torsdag – Lørdag 18.00-22.00

Snacks

Pistacienødder 45,-

Ristede mandler med røget salt og enebær 40,-

Umodne ferskner i olivenolie 45,-

Syltede oliven med rosmarin og timian 40,-

Krydret tun i olivenolie, med brød 50,-

Ansjoser i olivenolie, med brød 50,-

Hvide ansjoser i kryddereddike, med brød 50,-

Gillardeau østers naturel med citron pr stk. 40,-

Aperitif

Champagne 125,-

Kirr Royal 125,-

Cremant rosé 90,-

Aperol spritz 85,-

Lillet tonic 95,-

Vermouth/tonic 95,-

Dry Martini cocktail 105,-

Lillet tonic 95,-

Bloody Mary 95,-

Negroni 105,-

Hendricks gin & tonic 105,-

Espresso Martini 105,-

Vi har desværre ikke mulighed for at dele regningen i flere betalinger, og beder derfor om at der bliver afregnet samlet.

Please note when payment with credit or debit cards, a fee is charged matching the fee the card issuer currently charges the restaurant.

Aften menukort

Torsdag – Lørdag 18.00-22.00

Orangeriet´s aftenmenu

Gravad kalveinderlår rørt med røget aubergine, rå courgetter og marineret tomat

-

Bagt torsk med blomkålspuré, brunet smør, friteret salvie, hasselnød og kapers

-

Stegte svampe med skalotteløg og persille, sprødt brød, persilleolie og mild hvidløgsskum

-

Confiteret svinebryst med syltet selleri, salat med senneps vinaigrette og sauce med grillet løg

-

Gratineret ”Drunken dog” ananas med whisky og røget salt

-

Panna Cotta med solbærsorbet og varm hvid chokolade skum

3 retter 445,- vinmenu 350,-

4 retter 525,- vinmenu 450,-

5 retter 595,- vinmenu 550,-

6 retter 665,- vinmenu 650,-

Vi har desværre ikke mulighed for at dele regningen i flere betalinger, og beder derfor om at der bliver afregnet samlet.

Please note when payment with credit or debit cards, a fee is charged matching the fee the card issuer currently charges the restaurant.

Aften menukort

Torsdag – Lørdag 18.00-22.00

Orangeriet A la carte

Gillardeau østers 6 stk med ristet brød, citron og sherry vinaigrette med skalotteløg 195,-

½ kogt hummer naturel, serveret med ristet brød, marineret salat og mayonnaise 195,-

Rossini caviar 30g. `Gold selection´ blinis, rødæg og creme fraiche 595,-

Gratineret gedeost med marineret salat, syltede valnødder, rosiner og krydderurter 175,-

Foie gras terrin med krydret æblechutney, marineret salat og ristet brioche 195,-

Rødtunge grillet på ben, glaserede grøntsager, citron, brunet smør, kapers og persille 295,-

Rørt tatar med urter, skalotteløg og æggeblomme, grøn salat med vinaigrette og fritter med mayo 225,-

Confit de Canard, knuste kartofler med løvstikke og skalotteløg, salat med senneps vinaigrette 225,-

Pommes frites med mayonnaise 65,-

Grøn salat med sennepsvinaigrette 65,-

Ost & Dessert

Udvalg af oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 150,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 120,-

Panna cotta med solbærsorbet og varm hvid chokolade skum 120,-

Gammeldags æblekage med vanilje, æblegele, flødeskum og vaniljeis 120,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 75,-

Affogato, dobbelt espresso med vaniljeis 65,-

Vi har desværre ikke mulighed for at dele regningen i flere betalinger, og beder derfor om at der bliver afregnet samlet.

Please note when payment with credit or debit cards, a fee is charged matching the fee the card issuer currently charges the restaurant.