

## Aften menukort

Torsdag – Lørdag 18.00-22.00

### Snacks

Peanuts 45,-

Ristede mandler med røget salt og enebær 45,-

Umodne ferskner i olivenolie 45,-

Syltede oliven med rosmarin og timian 45,-

Krydret tun i olivenolie, med brød 60,-

Ansjoser i olivenolie, med brød 60,-

Hvide ansjoser i kryddereddike, med brød 60,-

Gillardeau østers naturel med citron pr stk. 45,-

### Aperitif

Champagne Brut, Frédéric Malétrez 130,-

Kirr Royal 130,-

Cremant rosé 95,-

Aperol spritz 95,-

Lillet rosé tonic 95,-

Vermouth tonic 95,-

Dry Martini cocktail 115,-

Negroni 115,-

Hendricks gin & tonic 115,-

Espresso Martini 115,-

**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

### Orangeriets Julemenu

Gravad laks med varme krydderier, æble-selleri mayonnaise, rævesauce og løgurter

-

Saltet torsk bagt med smør, gule beder med ventrèche, urter og skummende torskebisque

-

Skummende champignonsuppe med geleret hønsefond, stegt jordskokkompot og timian

-

Stegt andebryst med honning og peber, braiseret julesalat, stegt grønkål og sauce med julekrydderier

-

Sort himmel (dehydreret blåskimmel) med valnødder, rosiner og portvin

-

Juleparfait med pistacie, marcipan og chokolade, frisk appelsin og lun eggnøg

*3 retter 455,- vinmenu 375,-*

*4 retter 545,- vinmenu 485,-*

*5 retter 625,- vinmenu 595,-*

*6 retter 695,- vinmenu 665,-*

**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

### 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,-

Gratineret gedeost med marineret salat, syltede valnødder, rosiner og krydderurter 185,-

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 235,-

Confit de Canard, knuste kartofler med løvstikke og skalotteløg, salat med senneps vinaigrette 235,-

*Pommes frites med mayonnaise 75,-*

*Grøn salat med sennepsvinaigrette 75,-*

### Ost & Dessert

Udvalg af oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 165,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 125,-

Varm æble tarte tatin med creme fraiche, sveske iscreme, armagnac og kanel "sne" 125,-

Juleparfait med pistacie, marcipan og chokolade, frisk appelsin og lun eggnog 125,-

Risalamande med vanilje, mandler og kirsebærsauce 100,-

Ristet julekrydderkage med økologisk smør 75,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 75,-

Affogato, dobbelt espresso med vaniljeis 75,-

**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.