

Aften menukort

Onsdag – Lørdag 18.00-22.00

Snacks

Pistacienødder 35,-

Ristede mandler med røget salt og enebær 35,-

Umodne ferskner i olivenolie 35,-

Syltede oliven med rosmarin og timian 35,-

Krydret tun i olivenolie 45,-

Ansjoser i olivenolie 45,-

Hvide ansjoser i krydderreddike 45,-

Gillardeau østers naturel med citron pr stk. 40,-

Aperitif

Cava 70,-

Champagne 120,-

Cremant rose 85,-

Aperol spritz 85,-

Hendricks Gin & Tonic 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

Onsdag – Lørdag 18.00-22.00

Orangeriet's julemenu

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

-

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

-

Skummende champignonsuppe med geleret hønsefond, stegt jordskokkompot og karl johan olie

-

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

-

Sort himmel (dehydreret blåskimmel) krydderkage, hasselnød og solbær

-

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

3 retter 350,- vinmenu 300,-

4 retter 450,- vinmenu 400,-

5 retter 550,- vinmenu 500,-

6 retter 650,- vinmenu 600,-

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

Onsdag – Lørdag 18.00-22.00

Orangeriet A la carte

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

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

½ kogt hummer naturel, serveret med ristet brød, marineret salat og mayonnaise 185,-

Foie gras terrin med krydret æblechutney, marineret salat og ristet brioche 185,-

-

Rødtunge grillet på ben, glaserede grøntsager, citron, brunet smør, kapers og persille 255,-

Rørt tatar med urter, skalotteløg og æggeblomme, grøn salat med vinaigrette og fritter med mayo 210,-

Confit de canard, knuste kartofler med løvstikke og skalotteløg, salat med senneps vinaigrette 195,-

A´part

Pommes frites med mayonnaise 55,-

Grøn salat med sennepsvinaigrette 55,-

Ost & Dessert

Udvalg af danske eller europæiske oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 135,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vanilie is 100,-

Varm æble tarte tatin med creme fraiche, sveske iscreme, armagnac og ”kannelsne” 100,-

Juleparfait med pistacie, marcipan og chokolade, frisk appelsin og lun eggnog 100,-

Klassisk risalamande med vanilie og kirsebær sauce 85,-

Ristet julekrydderkage med økologisk smør 65,-

Blandet sødt til kaffen, 6 stykker 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.