

Aften menukort

Onsdag – Lørdag 18.00-22.00

Snacks

Pistacienødder 40,-

Ristede mandler med røget salt og enebær 40,-

Umodne ferskner i olivenolie 40,-

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,-

Cremant rose 90,-

Aperol spritz 85,-

Lillet spritz 85,-

Limoncello spritz 85,-

Priorat Nature Vermouth 65,-

Vermouth & tonic, sød eller tør 95,-

Negroni 105,-

Hendricks gin & tonic 105,-

Summer passion 95,-

Gin Hass 95,-

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 aftenmenu

Marineret stenbiderrogn med lime og olivenolie, rygeostcreme, hjertesalat og fløde med karseolie

-

Stegt helleflynder med porre og spinat, skummende musling sauce og marinerede urter

-

Stegt kylling med timian, citron og mild hvidløg, bagt selleri og skummende hønsefond med karl Johan olie

-

Gammel knas, dansk komælksost, med solbær og ristet rugbrød

-

Vanilje parfait, med hvid chokolade, karamel og passionsfrugt

3 retter 395,- vinmenu 350,-

4 retter 485,- vinmenu 450,-

5 retter 575,- vinmenu 550,-

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, rødæg og creme fraiche 595,-

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

Gratineret gedeost med marineret salat, syltede valnødder, rosiner og krydderurter 165,-

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

-

Rødtunge grillet på ben, glaserede grøntsager, citron, brunet smør, kapers og persille 285,-

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 215,-

Pommes frites med mayonnaise 55,-

Grøn salat med sennepsvinaigrette 55,-

Ost & Dessert

Udvalg af oste, 4 forskellige, ristet rugbrød, knækbrød og syltede abrikoser 145,-

Chokolade fondant med orangekaramel, nøddekrokant og vaniljeis 110,-

Citrontærte med brændt marengs, citrusurter og yoghurt sorbet 110,-

Vanilje parfait med passionsfrugt, hvidchokolade og karamel 110,-

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.



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.