

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 aftenmenu

Variation af tomater, merian og løgurter, saltet makrel med ristet sesam og hyldeblomst

-

Kulmule bagt med persille og mild hvidløg, stegt spidskål og muslingesauce med persilleolie

-

Stegt mulde med escabèche af rød peber, salatløg og varm mayonnaise med paprika

-

Stegt Gråsten kylling med blomkål, marinerede ærter, tyttebær og cremet hønse sauce

-

Udvalg af ost 3 forskellige med ristet rugbrød og syltet abrikos

-

Rødgrød trifli med creme chantilly sprød marengs, makroner og jordbær sorbet

3 retter 455,- vinmenu 375,-

4 retter 545,- vinmenu 485,-

5 retter 625,- vinmenu 595,-

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 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 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,-

Rødgrød trifli med creme chantilly sprød marengs, makroner og jordbær sorbet 125,-

Tærte med karamelliserede ferskner, rørsukker, citrus, vaniljeis, hvid chokolade og pistacie 125,-

Blandet sødt til kaffen, 4 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.