

8TALLET

AFTEN

17.00-20.45

Søndage til 19.45

FORRETTER

RØRT TATAR - 100

Cornichon, kapers, æggeblomme, dijonnaise & puffed gris

HVIDE ASPARGES - 120

Håndpillede rejer & sauce mousseline

TORSKEBALLOTINE - 105

Selleripure, æbletern & ærtespirer

ASPARGESKARTOFLER - 95

Frisk gedeost & friteret løg

LOBSTER ROLL - 155

Hummer, brioche, karl Johan remo & frit rispapir

DESSERT

Crème Brûlée, passionsfrugtsorbet & krystalliseret hvid chokolade 90

Rabarber, luftig creme anglaise & lakridsmarengs 75

Comté, kompot & ristet rugbrød 95

HOVEDRETTER

PERLEHØNE - 235

Bryst, lår & overlår, skysauce, majs & shiitake

RIB-EYE - 335

Grøn salat, friter & bearnaise

SLETHVAR - 265

Nye gulerødder, grønne asparges, forårsløg & muslinge sauce nage'

FRITERET POLENTA - 225

Nye gulerødder, grønne asparges, forårsløg & sauce nage'

HUMMER PASTA - 255

Hummer, hummersauce, confiteret hvidløg, fennikel & tomat

GOURMET BURGER - 165

Oksebøf, tomatrelish, trøffelmayo, pancetta, syltet agurk, gruyère & pomfritter

Ugens 2-retters menu

275

+50 for 3 retter

BØRNERETTER

Okseurger, salat, tomat, friter & ketchup 80

Friteret fiskefilet, friter & grøn remoulade 80

Pandekage med friske bær & ahornsirup 65