

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



FROKOST

- Iberisk skinke **120**
Kroketter af kartoffel og skinke **95**
Karrysild serveres med rugbrød, andefedt og kapers **95**
Stegt sild serveres med rugbrød, andefedt og rødæg **115**
Spanske sardiner serveret med citron **105**
Friterede jordskokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteolie **105**
Østers med citron og Tabasco 3 stk. **150** / 6 stk. **250**
Håndpillede rejer med sommer syltede asparges og mayo **155**
Burrata med tomater og basilikumskum **135**
Salade Chèvre chaud **135**
Brandade af røget makrel og kartoffel med grillet citron **135**
Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino **155**
Oksetatar med estragonmayo og kartoffelchips **165**
Pariser bøf serveret på klassisk vis **175**
Foie Gras Terrine serveret med fignekompot og sprødt **205**

DESSERT

- Rabarber Suprice med mascarpone, rabarberkompot, chokoladeis, fløde og sprødt **105**
Pavlova med blodappelsin, lemoncurd og revet mørk chokolade **135**
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 6 slags **245**

Til børnene laver vi gerne mindre og børnevenlige versioner af retterne på vores menukort
– spørg bare jeres tjener om mulighederne.

ÆLSK LUNCH

LUNCH MENU 12.00 - 16.00



LUNCH

- Curry Herring served with rye bread, duck fat and capers **95**
Fried Herring served with rye bread, duck fat and red onions **115**
Iberian Ham **120**
Croquettes of potato and ham **95**
Spanish Sardines served with lemon **105**
Fried Jerusalem Artichokes with goat cheese cream, crispy leeks and herbal oil **105**
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**
Hand-peeled Prawns with pickled summer asparagus and mayo **155**
Burrata with tomatoes and basil **135**
Grilled Argentinian Shrimps with fennel- and lemon powder and asparagus mayo **125**
Salad Chèvre Chaud **135**
Brandade made with smoked mackerel and potato with grilled lemon **135**
Risotto with fresh peas, new green asparagus and pecorino **155**
Beef Tartare with tarragon mayo and seasoned potato chips **165**
Parisian Steak served the classic way **175**
Foie Gras Terrine with fig compote and crisp **205**

DESSERT

- Rhubarb Suprice with mascarpone, rhubarb compote, chocolate ice cream, cream and crisp **105**
Pavlova with blood orange, lemon curd and grated dark chocolate **135**
Cheese with sweet and crisp 3 types **135** / 6 types **245**

For the children, we'll happily make smaller and child-friendly portions of the dishes on our menu
- just ask your waiter