

À la carte frokost



Forretter

Terrine de foie gras med marsalasky og toast **Som halv portion (men stor nok)**

Dertil vil et glas Beerenauslese være perfekt, en himmelsk vin, ikke for sød med let syre helt perfekt til foie gras

Salade de foie gras

På salathjerter og andre fine salater anrettes tynde skiver Terrine de foie gras, sherryeddikedressing og toast

Salade au jambon de Parme et fromage de chevré sauté

Salat med skiver af håndskåret parmaskinke og grillet gedeost
Krydres med rødvinseddike og græskarkerneolie

Carpaccio

Tynde skiver bresaula lufttørred okseinderlår marineres med limesaft og urter, serveres på rucula, med artiskok, krydrede tomater og parmesanflager



Supper

Consommé double à l'alsacienne

Ekstra kraftig oksekødssuppe, garneres med tynde pandekager fyldt med kalvemousseline og trøfler

Soupe de poisson provençal

Kraftig mediterranean fiskesuppe, serveres med sauce rouille og croutons

Dertil eventuelt et glas Grüner Veltliner



Hovedretter

Bouillabaisse à la Niçoise

Til suppen bruger vi næsten udelukkende pighvar og søtunge, samt hummer og jomfruhummer 'ben' fisken i suppen er udskåret og benfri
Garneres med jomfruhummer og blåmuslinger
Dertil serveres sauce rouille og brødcroustons

Dertil kan vi anbefale Riesling Hugel

Moules aux safran

Fjords muslinger skures og skrubbes, så ristes de kort med urter, lidt lauerbær og hvidløg
Et glas hvidvin hældes ved, friskhakket persille og så dampes de,
fonden monteres med fløde og safran

Entrecote double

En flot skive oksefilet grilles saignant, serveres med persillesmør, pommes sautée og mixed salat

Choucroute alsacienne

Den syrnede kål koges med hvidvin og div. udskæringer af grisen samt to slags pølser

Choucroute alsacienne (som lille feminin anretning)

Denne herreret/selvfølger også for damer serveres med saltkartofler og stærk sennep

Dertil en fl. Kronenbourg 1664 0,33 L

Fortsættes på næste side

À la carte frokost (fortsættes)



Desserter

La tarte du jour (spørg Deres tjener)

Millefeuille au chocolat blanc

Hvid chokolade mousse i lag med sprøde flager, omkranses med sæsonens bær og Johannesnøddepurée

Les sorbets Garnie

Tre slags sorbet, serveres med friske frugter og frugtpurée

Crème brûlée

Denne klassiker serverer vi med vanilleis

Til desserten, eller i stedet for, anbefaler vi Eiswein, Schachenhuber eller Neusiedlersee



Kaffe

Café melior

Espresso (evt. macchiato)

Dobbelt espresso

Café au lait

Cappucino

Café latte

Wiener eiscafé

Vanilleis serveres med dobbelt espresso og flødeskum

Irish coffee (3 cl. Millars whisky)

French coffee (3 cl. Grand Marnier)

Café Grappa

Espresso og 2 cl. Grappa efter deres valg

Vores café er økologisk dyrket Max Havelaar



Kager

Petits fours



À la carte aften



Forretter

Champagne cocktail

Sukkerknald med twist af appelsin og en dråbe Angostura, lidt cognac og mousserende vin

Terrine de foie gras med marsalasky og toast

Som halv portion (men stor nok)

Dertil vil et glas Beerenauslese være perfekt, en himmelsk vin, ikke for sød med let syre helt perfekt til foie gras

Salade de foie gras

På salathjerter og andre fine salater anrettes tynde skiver Terrine de foie gras, sherryeddikedressing og toast

Fortsættes på næste side

À la carte aften (fortsættes)



Forretter (fortsættes)

Salade au jambon de Parme et fromage de chevré sauté

Salat med skiver af håndskåret parmaskinke og grillet gedeost
Krydres med rødvinseddike og græskarkerneolie

Salade mélangée

Fine blandede salater med olie eddike dressing

Consommé double à l'alsacienne

Ekstra kraftig oksekødsuppe, garneres med tynde pandekager fyldt med kalvemousseline og trøfler

Soupe de poisson provençal

Kraftig mediterranean fiskesuppe, serveres med sauce rouille og croutons

Dertil eventuelt et glas Grüner Veltliner



Hovedretter

Nos poissons du jour

Se vores udvalg af friske fisk på vores 'Carte du Jour'

Bouillabaisse à la Niçoise

Til suppen bruger vi næsten udelukkende pighvar og søtunge, samt hummer
og jomfruhummer 'ben' fisken i suppen er udskåret og benfri
Garneres med jomfruhummer og blåmuslinger
Dertil serveres sauce rouille og brødcroustons

Dertil kan vi anbefale Riesling Hugel

Choucroute alsacienne

Den syrnede kål koges med hvidvin og div. udskæringer af grisen samt to slags pølser

Choucroute alsacienne (som lille feminin anretning)

Denne herreret/selvfølgelig også for damer serveres med saltkartofler og stærk sennep

Dertil en fl. Kronenbourg 1664 0,33 L

Tournedos Rossini

En flot skive oksemørbrad steges saignant serveres med stegt foie gras
på toppen madeira sauce, sæsonens grønt og rösti

Dertil vil en 1 fl. Cabernet Sauvignon, Ried Kart, H. Iglar være perfekt



Oste

L'assiette des fromages

Ostetallerken med alt hvad hjertet ønsker og mere

Et stykke ost

Efter deres valg

Fortsættes på næste side

À la carte aften (fortsættes)



Desserter

Crème brûlée

Denne klassiker serverer vi med vanilleis

Millefeuille au chocolat blanc

Hvid chokolade mousse i lag med sprøde flager, omkranses med sæsonens bær og Johannesnøddepurée

Les sorbets Garnie

Tre slags sorbet, serveres med friske frugter og frugtpurée

*Til desserten, eller i stedet for, anbefaler vi Eiswein, Schachenhuber
eller Neusiedlersee*



Drinks

Rødvinslikør på knust is

Parfumeret med orangeduft 5 cl.

Limoncello

Dai Limoni del Capo Liquore ai Limoni di Calabria

Et glas 'frossen citron' med 30 alkohol

Café Grappa

Espresso og 2 cl. Grappa efter deres valg

Vores café er økologisk dyrket Max Havelaar