



1758

Østers & caviar

GILLARDEAU ØSTERS

østers – citron – klassisk vinaigrette

3 stk. / 6 stk. / 9 stk.

155,- / 275,- / 395,-

ROSSINI BLACK LABEL CAVIAR

caviar – blinis – rødløg – purløg – crème fraîche

30g. / 50 g.

499,- / 699,-

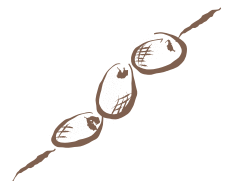
Snacks

CROUSTADE med cocktailcreme og ørredrogn 85,-

AGURK & CAVIAR med limecreme og Rossini-caviar 95,-

MARINEREDE GRØNNE OLIVEN 55,-

SPRØDE CHIPS med crème fraîche, dildolie og purløg 65,-



Forret

GRATINERET GEDEOST 145,-

gedeost – timianhonning – friske figner – balsamico

GRILLET JOMFRUHUMMER 185,-

jomfruhummer – urtesmør

OKSETATAR 165,-

finthakket okse – sprød salat – urter

SILKEBLØD ÆRTESUPPE 135,-

friske ærter – grøn olie – let røget fløde – urter



Hovedret

MOULES FRITES 265,-

dampede muslinger – cremet muslingesauce – krydderurter – fritter – aioli

DAGENS FISK 325,-

nye danske kartofler – sæsonens grønt – muslingesauce

OKSETATAR & FRITTER 285,-

finthakket okse – sprød salat – urter – trøffelmayonnaise – sprøde fritter

STEAK FRITES 375,-

grillet steak – grøn salat – bearnaise – fritter

DANSK KYLLING 295,-

nye kartofler – ærtepuré – sauce suprême – friske urter

LINGUINE MED SMØR & CAVIAR 345,-

Rossini caviar – friskkværnet peber

BLOMKÅL I VARIATIONER 255,-

blomkål i flere teksturer – nye kartofler – brunet smør – hasselnødder – urter

Sides

NYE KARTOFLER 55,-

POMMES FRITES 55,-

GRØN SALAT 45,-

DIPS 15,-





Dessert

PEACH MELBA 115,-

fersken – vaniljeis – hindbær



VANILJEIS 175,-

olivenolie – caviar



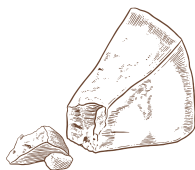
CRÈME BRÛLÉE 105,-

med hindbærsorbet



UDVALGTE OSTE 155,-

serveres med tilbehør





Braløkkens anbefalede vine

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

	glas	/	flaske
n/v – dom caudron – prediction pinot meunier brut – champagne, frankrig	155,-	/	650,-
n/v – piazza grande – spumante rosato – di modena, italien	125,-	/	450,-
n/v – louis perdrier – brut patriarke – frankrig	125,-	/	450,-
2012 – drappier – grande sendrée – champagne, frankrig		/	1.200,-

HVIDVIN

2022 – østergaard – solaris – lolland, danmark	135,-	/	550,-
2024 – hubert brochard – sancerre classique, loire, frankrig	145,-	/	600,-
2023 – charly nicolle – chablis per aspera, frankrig	145,-	/	600,-
2023 – frédéric esmonin – les genévrières – bourgogne, frankrig	135,-	/	550,-
2022 – steininger – riesling – østrig	125,-	/	475,-
2022 – steininger – grand grü veltliner lemm – østrig		/	750,-
2023 – thomas morey – bourgogne – bourgogne, frankrig		/	950,-
2013 – 3 vineyard – chahalem riesling – oregon, usa		/	750,-
2023 – koosah vineyard – granville chardonnay – oregon, usa		/	1.100,-

RØDVIN

2024 – frédéric esmonin – bourgogne les genévrières – bourgogne, frankrig	135,-	/	550,-
2024 – bret brothers – brouilly – beaujolais, frankrig	145,-	/	650,-
2022 – hex vom dasenstein – alte rebe spätburgunder – baden, tyskland	125,-	/	475,-
2020 – conterno fantino – langhe nebbiolo – piemonte, italien	145,-	/	600,-
2023 – conterno fantino – barbera d'alba vignota – piemonte, italien	145,-	/	600,-
2020 – cordella maddalena – brunello di montalcino – toscana, italien	155,-	/	650,-
2018 – lungarotti – rubesco riserva – umbrien, italien		/	1.050,-
2021 – bethel heights – estate pinot noir – oregon, usa		/	795,-
2017 – elk cove – reserve pinot noir – oregon, usa		/	1.400,-
2021 – d'arenberg – the custodian grenache – mclaren vale, australien			575,-

ROSÉVIN

2024 – chateau de bregançon – cru classé rosé – provence, frankrig	135,-	/	525,-
2022 – sokol blosser – pinot noir rosé – oregon, usa	125,-	/	475,-
2023 – pierre amadiou – gigondas rosé – rhône, frankrig	145,-	/	575,-

