


MENU



## ENTRÉES - FORRETTER 11.30 - 22.00

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE** ..... 95 - 6 stk  
*med persille & hvidløgssmør* ..... 165 - 12 stk  
*with parsley & garlic butter*

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** ..... 155  
*med gratineret gedeost, vintersalat,  
bagte beder & vinaigrette*  
*with au gratin goat cheese, winter salad,  
shredded root vegetables & vinaigrette*

**SALADE DE L'OCEAN ARCTIQUE** ..... 145  
*rejer med hjertesalat, avocado,  
krydderurter & tomatiseret mayonnaise*  
*shrimps with salat, avocado, herbs & tomato mayonnaise*

**MOULES AU CHABLIS** ..... 155  
*blåmuslinger med persille, urter & mild chili*  
*mussels with parsley, herbs & mild chili*

**SAUMON FUMÉ AU BRIOCHE** ..... 125  
*med brioche med røget laks fra Samsø & peberrodscreme*  
*brioche with smoked salmon from Samsø & horseradish cream*

**SALADE NIÇOISE JARDIN** ..... 165  
*klassisk med grillet tun, brød croûtons,  
bønner & smilende æg*  
*classic with grilled tuna, bread croûtons,  
beans & soft boiled eggs*

**RAP** ..... 195  
*med broiche & æble*  
*with broiche & apple*



## SIDES

45 / PR STK.

**SPRØDE FRITTER**  
*med chili mayo*

**SAUCE BEARNAISE**

**KARTOFFELMOS**  
*mashed potatoes*

**TOMATSALAT**  
*Tomato salad*

## SNACKS

75 / PR STK.

**PROFITEROLES**  
*med Gruyère*

**BRICOHE GRILLÉE**  
*med RAP*

**ØSTERS - PR. STK - 35**  
*oysters*  
*skalottevinegrette*

**OLIVEN DE JARDIN - 45**



## FROKOST

11.30 - 17.00

**OMELET JARDIN - 125**  
*med havens urter & grøn salat*  
*with garden herbs &  
green salad*

**OMELET DE PARIS - 125**  
*med Gruyère, skinke &  
grøn salat*  
*with Gruyère, ham &  
green salad*

**LE CLUB DE JARDIN - 175**  
*klassisk club sandwich &  
sprøde fritter*  
*classic club sandwich &  
crispy fries*

**JARDIN**  
SINCE 1888



Information om allergene ingredienser kan fås ved personalet  
Information about allergenic ingredients can be obtained by the staff



## CHEFS CHOICE

450

### FORRET

starter

### HOVEDRET

main

### DESSERT



## DESSERT

### PAIN PERDU

125

en arme ridder med vaniljeis  
french toast with vanilla ice cream

### PROFITEROLES DU JARDIN

95

med vanilje is & chokoladesauce  
with vanilla ice cream &  
chocolate sauce

### CRÈME BRÛLÉE

95

serveret med sorbet  
served with sorbet

## VINMENU

Wine menu

350

3 GLASVINE / 3 glasses

## LES PLATS - HOVEDRETTER 11.30 - 22.00

### TARTARE DE BOEUF ODEON .....225

rørt med dijon, havens krydderurter, skalotteløg,  
olivenolie. æggeblomme

#### efter ønske, som tatar eller stegt

stirred with dijon, garden herbs, shallots,  
olive oil. egg yolk on request

#### as tartar or fried

### STEAK FRITES .....325

Dansk ribeye med bearnaise, grøn salat & friter  
Danish ribeye with bearnaise, green salad & fries

### MOULES FRITES .....245

blåmuslinger med persille, urter, mild chili & friter  
mussels with parsley, herbs & mild chili & fries

### BURGER JARDIN .....195

med gedeost, rosmarin, karamelliseret løg &  
trøffelmayonnaise

with goat cheese, rosemary,

caramelized onion & truffle mayonnaise

### SUPRÊME DE VOILAILLES PROVENÇALE .....235

kyllingebryst med tomat, rosmarin & salvie

chicken breast with tomato, rosemary & sage

### COQ AU VIN .....245

klassisk med røget bacon, perleløg &

champignon dertil kartoffelmos

classic with smoked bacon, pearl onions,

mushrooms & mashed potatoes

### CARRÉ D'AGNEAU .....285

lammeryg på ben med rosmarin, stegte kartofler &

langtidsbagte tomater

lamb racks with rosemary,

fried potatoes & slow baked tomatoes

### HEL BAGT SLETHVAR .....295

med kapers, brunet smør og årstidens grønt

baked brill with capers, browned butter and seasonal greens

### DAGENS PASTA .....195

today's pasta

