


MENU



ENTRÉES - FORRETTER 11.30 - 22.00

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 115 - 6 stk
Med persille & hvidløgssmør 185 - 12 stk
With parsley & garlic butter

SALADE CHÈVRE CHAUD 155
Bagte beder, frisk pære og valnødder
Baked beets, fresh pear and walnuts

KLASSISK CAVIARSERVERING 30 G 650:- 10 G 250:-
Blinis, double fraiche, purløg og skalotteløg
Classic caviar serving with Blinis, double fraiche, chives and shallots

MOULES AU CHABLIS 155
Blåmuslinger med persille, urter & mild chili
Mussels with parsley, herbs & mild chili

ARTISKOK 120
Serveres hel med aioli og grillet citron
Globe artichoke served whole with aioli and grilled lemon

RAP 195
Bitre salater, råmarineret rabarber og brioche
Bitter salad, marinated rhubarb and brioche

HVIDE ASPARGES MED SAUCE MOUSSELINE 195
Tilkøb håndpillede rejer, 65
White asparagus with sauce mousseline
Add hand peeled shrimps, 65

RØGET LAKSETARTAR PÅ TOAST 155
Med peberrod, æble og dild
Smoked salmon tartare on toast with horseradish, apple and dill

OKSETARTAR 155
Brøndkarse, rugbrød og løvstikkemayonnaise
Beef tartare with water cress, ryebread and lovage mayonnaise



SNACKS

75 / PR STK.

SALTE NØDDER
Salted nuts

PROFITEROLES
Med Gruyère

BRIOCHE GRILLÉE
Med RAP

ØSTERS - PR. STK - 35
Oysters
Skalottevinegrette

OLIVEN DE JARDIN - 45



FROKOST

11.30 - 17.00

SALADE NIÇOISE JARDIN - 165
Klassisk med grillet tun, brød croûtons, bønner & smilende æg
Classic with grilled tuna, bread croûtons, beans & soft boiled eggs

AVOCADOTOAST - 95
Med pocheret æg og purløg
With poached egg and chives

ASPARGESKARTOFLER PÅ RUGBRØD - 95
Med løvstikkemayonnaise, karse og ristet løg
Ratte potatoes on danish ryebread with lovage mayonnaise, cress and crispy onions

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





SIDES

45 / PR STK.

SPRØDE FRITTER

med chili mayo
Crispy fries

SAUCE BÉARNAISE

KARTOFFELMOS

Mashed potatoes

TOMATSALAT

Tomato salad

DESSERT

RABARBER CLAFOUTIS

95

Med crème diplomat
Rhubarb clafoutis with
creme diplomat

CHOKOLADEMOUSSE

95

Med hasselnød og flødeskum
Chocolate mousse with hazelnut
and whipped cream

PROFITEROLES DU JARDIN

115

Med vanilje is & chokoladesauce
With vanilla ice cream &
chocolate sauce

CRÈME BRÛLÉE

95

Serveret med sorbet
Served with sorbet

LES PLATS - HOVEDRETTER 11.30 - 22.00

TARTAR FRITES235

Rørt med dijon, krydderurter, skalotteløg, kapers og cornichon.
Grøn salat og pommes frites

Efter ønske, med eller uden æggeblomme

With dijon, herbs, shallots, capers and cornichon.

Served with green salad and pommes frites

Egg yolk on request

STEAK FRITES375

Dansk ribeye med béarnaise, grøn salat & fritter

Danish ribeye with béarnaise, green salad & fries

MOULES FRITES245

Blåmuslinger med persille, urter, mild chili & fritter

Mussels with parsley, herbs & mild chili & fries

BURGER JARDIN220

Med gedeost, rosmarin, karamelliseret løg &
trøffelmayonnaise

With goat cheese, rosemary,

caramelized onion & truffle mayonnaise

LAMMERYG PÅ BEN325

Med pommes purée og sennepsglacerede karotter

Rack of lamb with pommes pureé, and baby carrots glazed in mustard

KYLLINGEFRIKASSÉ255

Klassisk, med sommerprimører

Chicken fricassee, Classic, with summer greens

STEGT TORSK OG FRISK ZUCCHINI275

Med cremet muslingsauce, dildolie

Fried cod and fresh zucchini with creamy mussel sauce and dill oil

HEL BAGT SLETHVAR325

Med kapers, brunet smør og årstidens grønt

Baked brill with capers, browned butter and seasonal greens

LINGUINE195

Med friske ærter, grønne asparges mynte og pecorino

Linguine with fresh peas, green asparagus, mint and pecorino

KYLLING "PAILLARD"245

Hjertesalat med pamesan og ansjos

Chicken Paillard with little gem salad, parmesan and anchovy

RATATOUILLE225

Med cremet polenta

Ratatouille with creamy polenta

