

Le Café des Jardins

2021



Le Café des Jardins

2021

LES PLATS - HOVEDRETTER

LAKS/KYLLINGE SALAT - 175

Med sæsonens grøntsager, oliven og sherry vinaigrette.

SALMON/CHICKEN SALAD

mixed greens, olives and sherry vinaigrette. (G)

OKSETARTAR - 185

Med beder, hasselnødder, chevre ost og brunet smør emulsion.

BEEF TARTAR

with beets hazelnut and chevre, browned butter emulsion. (L, N, E)

BAGT SVINEBRYST - 185

Med kartoffel kage og anis smagende bourgogne sauce.

BAKED PORK BELLY

with potato cake and Anis flavored Bourgogne sauce. (S, L)

FROKOST RIBEYE - 185

med salat, ristede kartofler og café de paris smør.

LUNCH RIBEYE

with salad, roasted potato café de paris butter. (L)

VIN OVERTRUKKET KYLLING - 225

serveret med svampe, karotter, løg og ventrèche.

WINE COVERED CHICKEN

served with mushroom, carrots, onions and ventrèche. (S)

SMØRREBRØD - SANDWICH - 80/145

LAKS, CHEVRE, BEDER OG VALNØDDER

SALMON, CHEVRE AND BEETS

KARTOFLER, AGURK OG GULERØDDER

POTATOES, CUCUMBER AND CARROTS

MONSIEUR STYLE

CLUB JARDIN

FROKOSTMENU - LUNCH MENU - 280

for hele selskabet

for entire table

LAKS SMØRREBRØD

med chevre, beder og valnødder

SALMON SMØRREBRØD

with chevre, beets and walnuts

BAGT SVINEBRYST

med kartoffel kage og anis smagende

bourgogne sauce

BAKED PORK BELLY

with potato cake and Anis flavored Bourgogne sauce

CHOKOLADEKAGE

med tonka mousse

CHOCOLATE GATEAU

with tonka mousse

SIDES

SPRØDE FRITTER - 35

Crispy Fries

KARTOFFELMOS - 35

Mashed Potatoes

GRØN SALAT - 25

Green salad

TOMAT SALAT - 35

Tomato salad

RØDVINSSAUCE - 25

Red wine sauce

VORES MAYONNAISE - 20

Chili, trøffel og citron aioli

OUR MAYONNAISE

Chili, Truffel, Lemon aioli

CAFÉ DE PARIS SMØR - 25

Café de paris butter

ALLERGIES:

S – Sulfites / SE – Celery, celeriac / SH – Shellfish / E – Eggs
G – Gluten / L – Lactose / LE – Legumes