

Le Café des Jardins

2021



Le Café des Jardins

2021

SNACKS

NØDDER - 55
NUT MIX

OLIVEN - 45
OLIVES

ØSTERS - 35 PR STK.
med skalottevinaigrette.
OYSTERS
with shallot vinaigrette.

LES PLATS - HOVEDRETTER

LAKSE/KYLLINGESALAT - 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)

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 ventrêche.
WINE COVERED CHICKEN
served with mushroom, carrots,
onions and ventrêche. (S)

POCHERET TORSK - 230
Med knoldselleri puré og hummersauce
POACHED COD
with celeriac pure and lobster sauce (SE, SH, L)

DAGENS OMELET - 135
OMELETTE OF THE DAY (E)

FROKOSTMENU - LUNCH MENU - 275

for hele selskabet
for entire table

SMØRREBRØD MED LAKS
Chevre, beder og valnødder
SALMON SMØRREBRØD
with chevre, beets and walnuts

VIN OVERTRUKKET KYLLING
Serveret med svampe, karotter, løg og ventrêche.
WINE COVERED CHICKEN
served with mushroom, carrots, onions and ventrêche. (S)

CHOKOLADEKAGE
med tonka mousse
CHOCOLATE GATEAU
with tonka mousse

SMØRREBRØD - OPEN FACE SANDWICH - 145

LAKS, CHEVRE, BEDER OG VALNØDDER
Salmon, chevre and beets (G, L, N)

KARTOFLER, AGURK OG GULERØDDER
Potatoes, cucumber and carrot (G, L, N)

MONSIEUR STYLE (G, L)

CLUB JARDIN (G, L)

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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE - 85
serveret med citrus sorbet.
CRÈME BRÛLÉE
served with citrus sorbet. (L, E)

CHOKOLADEKAGE - 85
med tonka mousse.
CHOCOLATE GATEAU
with tonka mousse. (E, L, G)

FRENCH TOAST - 75
serveret med kardemomme is
FRENCH TOAST
with cardamom ice cream. (E, G, L)

PROFITEROLES - 75
serveret med vaniljeis og chokoladesauce.
PROFITEROLES
with vanilla ice cream and chocolate sauce. (G, L, E)

UDVALG AF FRANSKE OSTE - 75
SELECTION OF FRENCH CHEESES (L)

ALLERGIES:

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