

MENU

SNACKS & FORRETTER

*Ristede saltede nødder 35,- Syltede ferskner 35,-
Ceviche af slethvar med cashewnødder 125,- Ansjoser med grillet brød & citron 85,-
Tatar med syltede tomater, estragon-mayo & rugbrød 95,-
Foie gras med syltede blommer & grillet brød 145,-*

HOVEDRETTER

Nedenstående serveres med sprøde rosmarinfritter & grønt

Muslinger

*Dampede muslinger med røget bacon fra egen rygeovn, pernod, smør, hvidløg & urter
(kan laves uden bacon)*

185,-

Lammeculotte

Røget aubergine-puré, bagte tomater, sherry sauce & gremolata

225,-

Bøf

*Bøf af krogmodnet dansk Jersie højreb fra Kødbyen med syltede nye løg, grønne asparges
& sauce bearnaise*

325,-

DESSERTER

Crème Brûlée

65,-

Udvalg af desserter til deling (min. 2 pers.)

95,- pr. person

1 eller 3 gode oste med marmelade & knækbrød

45,- / 90,-

FLEISCH

Slagter Bar Spisested