

BISTRO NO 12

MENUER

Chef's 3-retters menu 450 KR.

- Ceviche af torsk med blodappelsin, citrondressing, citronskal, purløg og frisée salat
- Striploin af okse, hjemmelavet pommes frites, sæsonens garniture, hertil hjemmelavet bearnaise
- Kærnemælksis med jordbær og peanutbutter cookie crumble
- Ekstra: Dagens 3 snacks for 55,-

Chef's 5-retters menu 595 KR.

- Dagens 3 snacks
- Ceviche af torsk med blodappelsin, citrondressing, citronskal, purløg og frisée salat
- Syltede hvide asparges med håndpillede rejer, sauce mousseline og sæsonens grønne garniture
- Striploin af okse, hjemmelavet pommes frites, sæsonens garniture, hertil hjemmelavet bearnaise
- Kærnemælksis med jordbær og peanutbutter cookie crumble

Vinmenu

- 3 glas - 245 KR
- 4 glas - 295 KR

Dagens 3 snacks + 1 gl. bobler 125 KR

FORRETTER

- Dagens 3 snacks 75 KR.
- Laksetatar vendt i kimchisauce, purløg med sprødt pankobrød og karse 115 KR.
- Syltede hvide asparges med håndpillede rejer, sauce mousseline og sæsonens grønne garniture 125 KR.
- Oksetatar med syltede solbær, løvstikkemayonnaise, syltet tang og friteret kartoffel 125 KR.
- Østers - 2/4/6 stk. 105/195/250 KR.
- *Klassisk med rosenblad og ramsløg & kapers*
 - *Asiatisk umami med strejf af chili*
 - *Friteret, marineret i chilisauce med syltet løgmayo*
 - *Gratinerede østers*

HOVEDRETTER

- Perlebyg rissotto med vilde svampe og svampecreme vendt med vilde urter fra Feddet (Veg) 215 KR.
- Moules frites med sprøde, hjemmelavet pommes frites, serveres med aioli 219 KR.
- Stegt lakseryg med små kartofler, sæsonens grønt, løgpuré, hertil hollandaise 269 KR.
- Dansk kyllingebryst med eksklusiv rösti, rabarber kompot, hertil sauce lavet på kyllingskind 279 KR.
- Mørbrad af ungkvæg, små danske kartofler, sæsonens garniture, hertil sauce foyot 295 KR.

BØRNERETTER

- Hjemmelavet kyllingespyd med pommes frites og dip 89 KR.
- Hjemmelavet nuggets med pommes frites og dip 89 KR.
- Børnepizza, vælg mellem margharita, skinke eller pepperoni 89 KR.
- Børnedessert med 3 kugler hjemmelavet is 65 KR.

DESSERT

- Panna cotta lavet på figenblade med rabarber kompot og peanutbutter cookie crumble 105 KR.
- Kærnemælksis med jordbær og peanutbutter cookie crumble 105 KR.
- Mørk lun, luftig chokoladeskum med jordbær sorbet og friske brombær 115 KR.
- 3 slags oste med sødt og sprødt 125 KR.