



# FROKOST

## SNACKS

**Grønne Gordal Oliven 45,-**

**Trøffelnødder 45,-**

**Ibérico-sortfodsskinke, 48 mrd. Bellota 145,-**

**Grillet brød med guanciale, syltede urter og søde rødløg 55,-**

**Pommes frites med mayonnaise 55,-**

**Salade verte 55,-**  
Grøn salat med vinaigrette

**Kartoffelchips med creme og urter 65,-**

**30gr. Baerii-caviar fra ROGN 550,-**  
Hakket æg - purløg - brioche - crème fraîche

**30gr. Oscietra-caviar fra ROGN 750,-**  
Hakket æg - purløg - brioche - crème fraîche

## GILLARDEAU

**Østers 3 stk./6 stk./12 stk. 150,-/250,-/450,-**  
Vinaigrette - citron

**3 stk. Østers 175,-**  
Tomatvand - appelsin - oliven

**3 stk. Friterede østers 175,-**  
Comté cremé - spinat - olivenolie.

**8 stk. Cocktail Gillardeau 195,-**  
Hyldeblomstvinaigrette - citron

## RETTER

**Rørt tatar 165,-**  
Hakkede kapers - hakkede cornichoner - flamberet tomatpuré -  
peberrod - kartoffelchips

**Crevettes rouges (pil selv) 145,-**  
Citron - mayonnaise

**Salade Niçoise 165,-**  
Grillet tun - ansjoser - æg -  
haricots verts - kartoffel - oliven - tomat

**Terrine de Foie Gras 185,-**  
Svesker - ristet brød - bittersalater

**Croque Madame 145,-**  
Gratineret sandwich - skinke - béchamel - gruyère - æg - salat

**Moules Frites 185,-**  
Pommes Frites - pernod - chili - ingefær - hvidløg

**Oksecarpaccio 145,-**  
Parmesanost - salat - trøffelmayonnaise - olivenolie

**Røget laks fra Fynbo Laks 155,-**  
Kefir - nye kartofler - radiser - urter

**Frokostbøf 245,-**  
Oksemørbrad - grøn salat - fritter - sauce bordelaise

## DESSERT

**2 stk. Petits fours 65,-**

**Crème brûlée med polynesiske vanilje og sorbet 110,-**

**Aromandise chokolademousse med  
appelsinsirup og passionsfrugt 135,-**

Le Bistro du Port er så klassisk som navnet. Bistroen hylder det ultraklassiske franske køkken.  
Den hylder havnen, der omkranser os. Den hylder den gode, hjertelige stemning,  
som altid har været selve kernen i en ægte fransk bistro.

Vi tager gerne hensyn til allergier og særlige kostbehov. Spørg venligst personalet.



# AFTEN

## SNACKS

Grønne Gordal Oliven 45,-

Nødder 45,-

Ibérico-sortfodsskinke, 48 mrd. Bellota 145,-

Grillet brød med guanciale, syltede urter og søde rødløg 55,-

Pommes frites med mayonnaise 55,-

Salade verte 55,-  
Grøn salat med vinaigrette

Kartoffelchips med creme og urter 65,-

## KAVIAR

30gr. Baerii-caviar fra ROGN 550,-  
Hakket æg - purløg - brioche - creme fraiche

30gr. Oscietra-caviar fra ROGN 750,-  
Hakket æg - purløg - brioche - creme fraiche

Pommes hasselback confiteret i andefedt 250,-  
Creme fraiche - purløg - caviar

## FORRETTER

Rørt tatar 165,-  
Hakkede kapers - hakkede cornichoner - flamberet tomatpuré -  
peberrod - kartoffelchips

Terrine de Foie Gras 185,-  
Svesker - ristet brød - bittersalater

Oksecarpaccio 165,-  
Parmesanost - salat - trøffelmayonnaise - olivenolie

Farserede morkler 225,-  
Kyllingefars - trøfler - hasselnødder - croutoner

Vol-au-vent 185,-  
Kalvebrisler - syltede kantareller - æble

Agnolotti med nduja á la Rosendahl 155,-  
Ristede morkler - salvie og svampesauce (kan også fås vegetarisk)

Kammusling i kål 195,-  
Pære - glaskål - foie gras-skum

## GILLARDEAU

Østers 3 stk./6 stk./12 stk. 150,-/250,-/450,-  
Vinaigrette - citron

3 stk. Østers 175,-  
Tomatvand - appelsin - oliven

3 stk. Friterede østers 175,-  
Comté cremé - spinat - olivenolie.

8 stk. Cocktail Gillardeau 195,-  
Hyldeblomstvinaigrette - citron

## HOVEDRETTER

Tournedos Rossini 545,-  
Crouton - trøffel - foie gras

Côte de boeuf 1465,- for 2-3 personer  
Sauce Béarnaise - pommes frites - bønner

Hel dampet pighvar (til deling) 995,-  
Dampet i hvidvin & urter - beurre blanc -  
nye små kartofler - stegt spinat.

Farseret rødtungefilet 345,-  
Stegt på brød - sauce nage med caviar og purløg -  
gulerødder - kartofler

Pithivier med due 285,-  
Svampefars - foie gras - kål - confiteret lår - rødbede

Moules Frites 185,-  
Pommes Frites - pernod - chili - ingefær - hvidløg

Langtidsstegt blomkål 195,-  
Mandler - estragon-beurre blanc - spinat

## LIDT EKTRA TIL RETTEN

Stegt foie gras fra Maison Masse 110,-

Friskrevne trøfler 125,-