FROKOST

SNACKS

Grønne Gordal Oliven 45,-

Nødder 45,-

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

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

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

Oksecarpaccio 165,-
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,-

Aromatisk 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,-

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,-

CAVIAR

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

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 - andelever-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 - andelever

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 - andelever - kål - confiteret lår - rødbede

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

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

LIDT EKSTRA TIL RETTEN

Friskrevne trøfler 125,-

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