



HORS D’OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grilllet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk.....	155/300
Gillardeau Østers med letsyltet agurk & sauce piment Verde - 2 stk	110
Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ...	495
Tarte Flambée med ventreche, cremefraiche & skiver af løg	85
Eclairs med cremet skaldyrssalat.....	95

ENTRÉE

Rimmet/brændt laks med creme double, agurk, vinaigrette & rug.....	
Grillet jomfruhummer med tomatconcassè, beurre blanc & hasselnødder	+45
Paté en croute på and, flæsk, kalv og foie gras, trompethatte & pistacie. Serveres med selleriremoulade, syltet hybenrose, cornichoner & Dijon	+90
Langtidsbagte porrer med sauce gribiche, mandler & brioche..... (kan laves vegansk)	
Rory´s tartar	

PLAT PRINCIPAL

Oksefilet med grillede karotter, brunet gulerodspuré, perleløg, fermenterede hvidløg, sauce Bearnaise & pommes frites

Poisson du jour (dagens fisk)
Serveres med sprød tærte fyldt med forårets grøntsager

Steak frites Bearnaise af 250 g Sashi rib-eye med pommes frites + 155

Steak frites au poivre af 250 g Sashi rib-eye med pommes frites + 155

Confiteret knoldselleri med sauterede limabønner, trøffel, fermenteret hvidløg, valnødder & miso sauce (vegansk).....

Grillet/glaseret grisebryst med sprødt skind, ramsløg, nye løg & kalve sky med syltede kantareller. Serveres med pommes confit

VINMENU 295/395

Vælg 2 eller 3 glas.

Specielt udvalgt af vores Sommelier



Friskrevet trøffel
135/ret

10 gr. Black Label caviar
125/ret



Choose
your extra
sides

Pommes frites 45

Pommes confit 45

Salat med syltede perleløg, revet
ost og sennepsvinaigrette 45

Extra sauce (Poivre/Bearnaise) 25

Extra dip 20
(Aioli eller mayonnaise)

DESSERT

Crème Brûlée med hindbærsorbet	
Rorys french toast med blåbær, remonce sauce og vanilje is	
Æble sorbet med citron verbena, havsalt, balsamisk æbleeddike (vegansk).....	
Camembert frites med syltet pære & pære/calvados marmelade	+ 40
Petit Fours	

MENU ENFANT

Burger med pommes frites og ketchup	130
Cordon Bleu med pommes frites	125
Vaniljeis med flødeskum og krymmel	85

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener

PRE-DINNER

Cocktails

RORY’S SPRITZ 120
RABARBER, LILLET, CREMANT

FRENCH 75 125
CREMANT, LEMON, GIN

MOUSSERENDE / CHAMPAGNE

GL / FL

NV Cremant de Limoux, FR	95 / 535
NV Carte Blanche, Bernard Remy, Champagne, FR	795
Lacroix Dunesse, Champagne, FR	1015
Dom Perignon, Champagne, FR	4400

VIN BLANC

Vignerons du Narbonnais, Haut Flassac, Languedoc, FR	90 / 365
La Petite Perriere, Guy Saget, Loire, FR	115 / 535
Riesling, Hunawihl, Alsace, FR.....	125 / 565
Lions Sec de Suideraut, FR.....	595
Macon Fuisse, Le Hauts de Fuisse, Pierre Vessigaud, FR.....	650
Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne, FR	160 / 750
Sancerre, Caillottes, Vignoble Dauny, FR	160 / 750
Sancerre, Comte Lafond, Loire, FR.....	895
Riesling, Trimbach, Grand Cru, Schlossberg, FR	1095
Meursault, “Le Limozin”, Bader Mimeur, Bourgogne, FR	1350

VIN ROUGE

Emotion 1, Pays d´Oc, FR	90 / 365
Altura 350, Domaine Peter Sichel, Vallée de Cucugnan , FR.....	115 / 535
Pierre & Antonin, Petit Sauvage Rouge, Languedoc, FR *	550
Cotes du Rhone, Laurent B. Domaine Brusset, FR	130 / 620
Beaujolais, Morgon, G. Descombes, FR	595
Saint Nicolas de Bourgueil, Pigeur Fou, Dom. Cotelleriaie, Loire, FR *	650
Bourgogne Rouge, Domaine Faively, Bourgogne, FR	160 / 750
Coudulet de Beaucastel, Rhone, FR **	950
Gevrey-Chambertin “Les Marchais”, Pierre Naigeon, FR	1295
Vosne Romaneé, “Dame Juliette”, Domaine A&B Rion, FR	1650

VIN ROSÉ

Nessa Organic Rosé IPG Méditerranée, Provence, FR **	105 / 495
Miraval, Côtes de Provence, FR	780

* Naturvin / ** Økologisk

BIÈRE PRESSON

25 CL / 40 CL

Carlsberg, DK	49 / 79
Tuborg Classic, DK	49 / 79
Grimbergen Double Ambreé, BE	69 / 89
Grimbergen Blond, BE	69 / 89
Kronenburg Blanc 1664, FR	69 / 89
IPA, DK	69 / 89

BIÈRE EN BOUTEILLE

Erdinger, GER (50 cl)	79
Alkoholfri øl	fra 45

SANS ALCOOL

Fransk lemonade (33 cl)	49
Sodavand (25 cl).....	39
Thoreau, filtreret vand (pr. person)	20