

# Promenaden

·1932·

## FROKOST

### CAVIAR

30 G ROSSINI CAVIAR ..... 425

*Black Label – blinis, skalotteløg & creme fraiche*

50 G ROSSINI CAVIAR ..... 525

*Black Label – blinis, skalotteløg & creme fraiche*

### SNACKS

MANDLER ..... 45

OLIVEN ..... 45

ØSTERS ..... 1 stk. 40 / 3 stk. 100

*Estragon, hindbæreddike & skalotteløg*

CROQUETTER..... 3 stk. 135

*Confiteret and & urtemayo*

CALAMARI FRITTI ..... 135

*Grillet citron & aioli*

POMMES FRITES ..... 85

*Aioli*

### OMELET

STEGTE SVAMPE & OST ..... 165

*3 øko æg, sprød salat & ristet rugbrød*

SKINKE & OST ..... 165

*3 øko æg, sprød salat & ristet rugbrød*

### SIDES

LILLE MESCLUN SALAT ..... 45

HARICOT VERTS ..... 45

ENDIVE JAMBON ..... 65

*Gartineret med sauce mornay*

KARTOFLER ..... 45

### Smørrebrød

*Serveres på rugbrød – spørg for toast*

KARRYSILD ..... 115

*Rødløg, kapers & smilende æg*

CHRISTIANSØPIGENS SILD ..... 120

*Kartoffel, rødløg, creme fraiche & æggeblomme*

REJEMAD ..... 165

*Håndpillede rejer, ristet toast, citron & mayo*

ÆG & HÅNDPILLEDE REJER ..... 135

*Citron mayo & urter*

RØGET LAKS ..... 135

*Urtemayo, sprøde kapers & purløg*

RØGET LAKS ..... 165

*Stuvet spinat & pocheret æg*

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET .. 175

*Håndpillede rejer, citron & urtemayo*

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET .. 165

*Hjemmelavet remoulade & friterede kapers*

AVOCADO ..... 140

*Smashed avocado, pocheret æg, citronskal, syltede rødløg & smørstegt surdejsbrød*

*- med Rossini caviar +40*

SVAMPETOAST ..... 145

*Øko svampe fra Bygaard, syltede rødløg & smørstegt surdejsbrød*

*- Pocheret æg +20*

KARTOFFELMAD ..... 130

*Bacon, bløde løg, syltede løg & urtemayo*

KARTOFFELMAD ..... 125

*Urtemayo, bløde løg, ristede løg & syltede rødløg*

HØNSESALAT ..... 145

*Ristet rugbrød, stegte svampe, æble, syltede bøgehatter & bacon*

ROASTBEEF ..... 140

*Grov remoulade, syltede agurker & friterede løg*

*- Spejlæg +20*

### KLASSIKERE

LØG TARTE TATIN ..... 145

*Creme fraiche & sprød salat*

JORDSKOKKESUPPE ..... 120

*Jordskokkechips & grillet surdejsbrød*

CÆSARSALAT ..... 195

*Kylling, parmesan, croutoner & cæsardressing*

OKSETATAR & FRITTER ..... 225

*Skalotteløg, aioli, kartoffelchips & parmesan*

MOULES FRITES ..... 225

*Hvidvin, hvidløg, porre, skalotteløg, gulerod, muslingesauce, fritter & aioli*

CROQUE MONSIEUR ..... 150

*Skinke, ost, tomat, dijon, bechamel & salat*

CROQUE MADAME ..... 165

*Skinke, ost, tomat, dijon, bechamel, spejlæg & salat*

KALVESCHNITZEL..... 225

*Østrigsk kartoffelsalat & kaperssmør*

### DESSERTER & OST

PETIT FOUR ..... 45 (3 for 85)

FLØDEBOLLER ..... 50 (4 for 150)

*Frederiksberg Chokolade*

KVÆDE TRIFLI ..... 125

*Madeirakage & creme anglaise*

CHOKOLADESOUFFLÉ ..... 95

CRÈME BRÛLÉE ..... 125

*Klassisk*

4 SLAGS OST ..... 165

*Sødt & sprødt*

# Promenaden

·1932·

## SNACKS

|                                                  |                        |
|--------------------------------------------------|------------------------|
| MANDLER .....                                    | 45                     |
| OLIVEN .....                                     | 45                     |
| ØSTERS .....                                     | 1 stk. 40 / 3 stk. 100 |
| <i>Estragon, hindbæreddike &amp; skalotteløg</i> |                        |
| CROQUETTER.....                                  | 3 stk. 135             |
| <i>Confiteret and &amp; urtemayo</i>             |                        |
| CALAMARI FRITTI .....                            | 135                    |
| <i>Grillet citron &amp; aioli</i>                |                        |
| POMMES FRITES .....                              | 85                     |
| <i>Aioli</i>                                     |                        |

## Forretter

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| PORRE VINAIGRETTE .....                                  | 115 |
| <i>Porre, sauce ravigote &amp; hakket æg</i>             |     |
| JORDSKOKKESUPPE .....                                    | 120 |
| <i>Jordskokkechips &amp; grillet surdejsbrød</i>         |     |
| LØG TARTE TATIN .....                                    | 145 |
| <i>Creme fraiche &amp; sprød salat</i>                   |     |
| GRATINERET KAMMUSLING ..                                 | 145 |
| <i>Creme på skalotteløg &amp; noilly prat</i>            |     |
| TERRINE AF VILDSVIN .....                                | 125 |
| <i>Grønne peberkorn, sennep &amp; cornichons</i>         |     |
| OKSETATAR .....                                          | 165 |
| <i>Skalotteløg, aioli, kartoffelchips &amp; parmesan</i> |     |

## AFTEN

### HOVEDRETTER

|                                                                                         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| CÆSARSALAT .....                                                                        | 195      |
| <i>Unghanebryst, parmesan, croutoner &amp; cæsar-dressing</i>                           |          |
| MOULES FRITES .....                                                                     | 225      |
| <i>Hvidvin, hvidløg, porre, skalotteløg, kapers, muslingesauce, friter &amp; aioli</i>  |          |
| VOL AU VENT .....                                                                       | 195      |
| <i>Stegte øko svampe fra Bygaard</i>                                                    |          |
| STEGT TORSK .....                                                                       | 275      |
| <i>Hassel nødder, saltbagt selleri &amp; beurre blanc på svampe-miso</i>                |          |
| BOEUF BOURGUIGNON .....                                                                 | 235      |
| <i>Perleløg, gulerødder &amp; kartoffelmos</i>                                          |          |
| KALVESCHNITZEL.....                                                                     | 225      |
| <i>Østrigsk kartoffelsalat &amp; kaperssmør</i>                                         |          |
| DANSK ØKO ENTRECÔTE.....                                                                | 395      |
| <i>Hereford kvæg fra Langebjerggaard stegt på ben, salat, friter &amp; bearnaise</i>    |          |
| CÔTE DE BOEUF.....                                                                      | dagspris |
| <i>Hereford kvæg fra Langebjerggaard, salat, friter &amp; café de Paris kryddersmør</i> |          |

### SIDES

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| LILLE MESCLUN SALAT .....          | 45 |
| HARICOT VERTS .....                | 45 |
| ENDIVE JAMBON .....                | 75 |
| <i>Gartineret med sauce mornay</i> |    |
| KARTOFLER .....                    | 45 |

### CAVIAR

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 30 G ROSSINI CAVIAR .....                                    | 425 |
| <i>Black Label – blinis, skalotteløg &amp; creme fraiche</i> |     |
| 50 G ROSSINI CAVIAR .....                                    | 525 |
| <i>Black Label – blinis, skalotteløg &amp; creme fraiche</i> |     |

### DESSERTER & OST

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| PETIT FOUR .....                        | 45 (3 for 85)  |
| FLØDEBOLLER .....                       | 50 (4 for 150) |
| <i>Frederiksberg Chokolade</i>          |                |
| KVÆDE TRIFLI .....                      | 125            |
| <i>Madeirakage &amp; creme anglaise</i> |                |
| CHOKOLADESOUFFLÉ .....                  | 95             |
| CREME BRÛLÉE .....                      | 125            |
| <i>Klassisk</i>                         |                |
| 4 SLAGS OST .....                       | 165            |
| <i>Sødt &amp; sprødt</i>                |                |