

Promenaden

·1932·

AFTEN

SNACKS

MANDLER 45

OLIVEN 45

MANDLER & OLIVEN 75

ØSTERS 1 stk. 40 / 3 stk. 100
Citron & vinaigrette

PANISSE 3 stk. 95
N'duja & citron mayo

FRITEREDE FJORDREJER 125
Citronmayo

CHIPS MED DIP 65
Hjemmelavet holiday

SÆSONENS GRØNTSAGER 95
Pisket creme fraiche & rogn

Forretter

LAKSETATAR 135
Citronmayo, endive & urter

OKSETATAR 135
Cæsardressing, kyllingeskind, radicchio, oliven & estragon

"NIÇOISE" 155
Grillet tun, tomat, haricots verts, oliven, raddichio & vinaigrette

GRØNNE ASPARGES 145
Sauce Gribiche & løjrom

DAGENS SPECIALITET .. (DAGSPRIS)
Præsenteres af tjeneren

Hovedretter

SÆSONENS

STEGT TORSK 265
Hvide asparges, ærter, syltede stikkelsbær & dild blanquette

HOPBALLE MØLLE KYLLING ... 255
Ventreche, ærter, grønne asparges, endive & hønsesky

DAGENS SPECIALITET .. (DAGSPRIS)
Præsenteres af tjeneren

KLASSIKERE

MOULES FRITES 225
Muslingesauce, fennikel, karotter & skalotteløg

RIBEYE 325
Sauce Promenaden, fritter & haricots verts

COTE DE BOEUF 800 G ... (2 pers.) 850
Sauce bordelaise, fritter & haricots verts

SIDES

HARICOTS VERTS 65
Cæsardressing

ENDIVE SALAT 75
Ærter, sukkerærter, hestebønner, purøg & rygeost

KARTOFLER 85
Løvstikke vinaigrette, asier, cornichoner & urter

HVIDLØGSBRØD 65
Hvidløgssmør & parmesan

TOMATSALAT 75
Tomater, basilikum, pinjekerner & olivenolie

POMMES FRITES 75
Estragonmayo

DESSERTER & OST

PAVLOVA 115
Jordbærsorbet, creme anglaise & jordbær coulis

OST 2 stk. 95
*24 mdr comté & Brie de Meaux
Serveres med sødt & sprødt*

Promenaden

·1932·

EVENING

SNACKS

ALMONDS	45
OLIVEN	45
ALMONDS & OLIVES	75
OYSTERS 1 pc. 40 / 3 pcs.	100
<i>Lemon & vinaigrette</i>	
PANISSE	3 pcs. 95
<i>N'duja & lemon mayo</i>	
FRIED SHRIMPS	125
<i>Lemon mayo</i>	
CHIPS & DIP	65
<i>Homemade holiday</i>	
SEASONAL GREENS	95
<i>Whipped creme fraiche & roe</i>	

Starters

SALMON TARTARE	135
<i>Lemon mayo, endive & herbs</i>	
BEEF TARTARE	135
<i>Caesar dressing, crispy chicken skin, radicchio, olives & tarragon</i>	
"NIÇOISE"	155
<i>Grilled tuna, tomatoes, haricots verts, olives, raddichio & vinaigrette</i>	
GREEN ASPARAGUES	145
<i>Sauce Gribiche & løjrom</i>	
DAILY SPECIAL	(DAILY PRICE)
<i>Presented by your waiter</i>	

Mains

SEASONAL

FRIED COD	265
<i>White asparagus, peas, pickled gooseberries & dill blanquette</i>	
CHICKEN	255
<i>Danish chicken from Hopballe Mølle. Ventreche, peas, green asparagus, endive & chicken sauce</i>	
DAILY SPECIAL	(DAILY PRICE)
<i>Presented by your waiter</i>	

CLASSICS

MOULES FRITES	225
<i>Mussel sauce, fennel, carrots & shallots</i>	
RIBEYE	325
<i>Sauce 'Promenaden', fries & haricots verts</i>	
COTE DE BOEUF 800 G ... (2 pers.)	850
<i>Sauce bordelaise, fries & haricots verts</i>	

SIDES

HARICOTS VERTS	65
<i>Caesar dressing</i>	
ENDIVE SALAT	75
<i>Peas, sugar snap peas, fava beans, chives & smoked cheese</i>	
POTATOES	85
<i>Lovage vinaigrette, "asier", gherkins & herbs</i>	
GARLIC BREAD	65
<i>Garlic butter & parmesan</i>	
TOMATO SALAD	75
<i>Tomatoes, basil, pine nuts & olive oil</i>	
POMMES FRITES	75
<i>Tarragon mayo</i>	

DESSERTS & CHEESE

PAVLOVA	115
<i>Strawberry sorbet, creme anglaise & strawberry coulis</i>	
CHEESE	2 pcs. 95
<i>24 month comté & Brie de Meaux</i>	
<i>Served with sweet & crisp</i>	