

SMÅ SERVERINGER

Vi anbefaler 2-3 pr. person samt et par sides

Burratta (V)	85
med San Marzano tomater, pesto, røgede mandler og ærtesksud	
Stegt broccoli	75
med ostesauce lavet på Gammel Knas	
Halehængt røget laks	95
med syrnet fløde, syltet kinaradisse, rodfrugtchips og karse	
Oksetatar	105
rørt med grov sennep, cognac, persille og skalotteløg. Serveres med syltede skalotteløg, rugbrødsflager, eddikesne, karse og estragonmayonnaise	
Fish 'n' chips	89
med hjemmerørt remoulade og citron	
Hjemmelavede kyllingenuggets	75
med aioli og karse	
Veganske frikadeller (VE)	75
med chilihummus og ærteskud	

STØRRE SERVERINGER

Chevre chaud (V)	135
med gratineret gedeost på surdejsbrød, salat, sennepsvinaigrette, pære, tørrede tranebær og valnødder	
Cæsarsalat	135
med grillet perlehøne, romainesalat, croutoner, dressing og parmesan	
Moules frites	135
med hvidvin, fløde, timian, skalotteløg og fritter	
Frisk pasta tagliatelle med ovnbagt laks	155
med pesto, parmesan, granatæblevinaigrette, fennikel, rød mizuna, San Marzano tomater og røgede mandler	
Frisk spaghetti med kæmperejer og muslinger	155
med spicy tomatsauce lavet på San Marzano tomater, persille, parmesan og ærteskud	
Vegansk tallerken	149
Teriyakimarineret edamamebønner, bagt hokkaido med 7 krydderier, veganske frikadeller med chilihummus, rodfrugtchips og ærteskud	

SNACKS - 3 FOR 90

Oliven (VE)	35
Røgede mandler (VE)	35
Chilihummus (VE)	35
med håndlavede grissini	
Rodfrugtchips (VE)	35
Stegte mini chorizopølser	35

SIDES

Salat (V)	35
med fransk vinaigrette og chili kikærter	
Avocado (VE)	35
med lime, sesamfrø og koriander	
Pommes Anna (V)	35
Haricots verts (VE)	35
vendt i sennepsdressing	
Stegt broccoli (V)	35
med ostesauce lavet på Gammel Knas <i>(kan laves vegansk med nødder i gastrik)</i>	
Bagt Hokkaido (VE)	35
med 7 krydderier	
Fritter (VE)	35

HJEMMELAVEDE SAUCER

Ostesauce (V)	20
lavet på gammel knas	
Bearnaise (V)	25
lavet på brunet smør	
Remoulade (V)	20
Ketchup (V)	20
Estragonmayonnaise (V)	20
Chilimayonnaise (V)	20
Mayonnaise (V)	20
Aioli (V)	20

(V) Vegetarisk
(VE) Vegansk

Allergener Spørg venligst personalet

LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

HOVEDRETTER

Alle hovedretter er inklusiv to valgfrie sides eller saucer

Stegt helleflynder	185
med muslingesauce, ærteskud, fennikel og rød mizunasalat vendt i granatæbledressing	
Grillet okse ribeye	245
med confiteret hvidløg og sprød grønkål	
Burger	145
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og chilimayonnaise	
Vegansk burger (VE)	145
på briochebolle smurt med chilihummus, vegansk bøf, salat, tomat, syltede rødløg og ærteskud	

BØRNEMENU *Serveres til børn under 12 år*

Burger	79
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og ketchup. Serveres med fritter og ketchup	
Fish 'n' chips	79
med hjemmerørt remoulade	
Hjemmelavede kyllingenuggets	79
med fritter og ketchup	
Pasta (V)	79
med smørsauce og parmesan	

DESSERTER

Alle desserter kan laves glutenfri

Gateau Marcel	75
med vaniljeis	
Crème Brûlée (V)	75
med citronsorbet	
To kugler is (V)	55
med kagekrumme	
Tomme de Savoie (V)	50
med nødder i gastrik	
