

# LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

## "SMØRREBRØD" Serveres fra 11<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>

Serveres med ristet brød samt pisket smør

<b>Halehængt røget laks</b>	79
med syrnet fløde, radisse og karse	
<b>Håndpillede rejer med smilende æg</b>	79
med karse, syltede skalotteløg og estragonmayonnaise	
<b>Smørstegt rødspættefilet</b>	79
med hjemmerørt remoulade	

## SMÅ SERVERINGER

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

<b>Søkogte pil-selv rejer</b>	85
med citron og aioli	
<b>Halehængt røget laks</b>	85
med syrnet fløde, radisse, rodfrugtchips og karse	
<b>Fish 'n' chips</b>	89
med hjemmerørt remoulade og citron	
<b>Burratta (V)</b>	85
med tomater, pesto, røgede mandler og ærteskud	
<b>Hjemmelavede kyllingenuggets</b>	75
med aioli og karse	
<b>Oksetatar</b>	105
rørt med grov sennep, cognac, persille og skalotteløg. Serveres med syltede skalotteløg, rugbrødsflager, eddikesne, karse og estragonmayonnaise	
<b>Stegt broccoli</b>	69
med ostesauce lavet på Gammel Knas	
<b>Veganske frikadeller (VE)</b>	75
med chilihummus og ærteskud	

## STØRRE SERVERINGER

<b>Chevre chaud (V)</b>	135
med gratineret gedeost på surdejsbrød, salat, sennepsvinaigrette, pære, tørrede tranebær og valnødder	
<b>Cæsarsalat</b>	135
med grillet perlehøne, romainesalat, croutoner, cæsardressing og parmesan	
<b>Moules frites</b>	145
med hvidvin, fløde, timian, skalotteløg, friter og aioli	
<b>Frisk pasta tagliatelle med ovnbagt laks</b>	155
med pesto, parmesan, granatæblevinaigrette, fennikel, rød mizuna, San Marzano tomater og røgede mandler	
<b>Frisk linguine med kæmperejer og muslinger</b>	155
med spicy tomatsauce lavet på San Marzano tomater, persille, parmesan og ærteskud	
<b>Vegansk tallerken (VE)</b>	149
Edamamebønner med flagesalt og citron, mizunasalat med fennikel vendt i granatæblesauce, veganske frikadeller med chilihummus, rodfrugtchips og ærteskud	

## SNACKS - 3 FOR 90

<b>Oliven (VE)</b>	35
<b>Røgede mandler (VE)</b>	35
<b>Chilihummus (VE)</b>	35
med håndlavede grissini	
<b>Rodfrugtchips (VE)</b>	35
<b>Stegte mini chorizopølser</b>	35

## SIDES

<b>Salat (V)</b>	35
med fransk vinaigrette og chili kikærter	
<b>Avocado (VE)</b>	35
med lime, sesamfrø og koriander	
<b>Ny danske kartofler, kogte (VE)</b>	35
med karse	
<b>Stegt broccoli (V)</b>	35
med ostesauce lavet på Gammel Knas (kan laves vegansk med nødder i gastrik)	
<b>Fritter (VE)</b>	35

## HJEMMELAVEDE SAUCER

<b>Ostesauce (V)</b>	20
lavet på gammel knas	
<b>Bearnaise (V)</b>	25
lavet på brunet smør	
<b>Remoulade (V)</b>	20
<b>Ketchup (VE)</b>	20
(ikke hjemmelavet)	
<b>Estragonmayonnaise (V)</b>	20
<b>Chilimayonnaise (V)</b>	20
<b>Mayonnaise (V)</b>	20
<b>Aioli (V)</b>	20

(V) Vegetarisk  
(VE) Vegansk

Allergener Spørg venligst personalet

# LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

---

## HOVEDRETTER

---

<b>Rødspætte, meunierestegt</b>	195
med kogte kartofler med karse, brunet smør, persille og grillet citron	
<b>Grillet okse ribeye</b>	245
med confiteret hvidløg, sprød grønkål, fritter og bearnaise	
<b>Burger</b>	145
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og chilimayonnaise. Serveres med fritter og chilimayonnaise	
<b>Vegansk burger (VE)</b>	145
på briochebolle smurt med chilihummus, vegansk bøf, salat, tomat, syltede rødløg og ærteskud. Serveres med fritter og ketchup	

---

## BØRNEMENU *Serveres til børn under 12 år*

---

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

---

## DESSERTER *Alle desserter kan laves glutenfri*

---

<b>Rabarbertrifli</b>	65
<b>Gateau Marcel</b>	75
med vaniljeis	
<b>Crème Brûlée (V)</b>	75
med citronsorbet	
<b>To kugler is (V)</b>	55
med kagekrumme	
<b>Tomme de Savoie (V)</b>	50
med nødder i gastrik	

---