

LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

"SMØRREBRØD" *Serveres fra 11⁰⁰ - 16⁰⁰*

Serveres med ristet brød samt pisket smør

Halehængt røget laks	85
med syrnet fløde, radisse og karse	
Håndpillede rejer med smilende æg	85
med karse, syltede skalotteløg og estragonmayonnaise	
Smørstegt rødspættefilet	85
med hjemmerørt remoulade	

SMÅ SERVERINGER

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

Søkogte pil-selv rejer	89
med citron og aioli	
Halehængt røget laks	89
med syrnet fløde, radisse, rodfrugtchips og karse	
Fish 'n' chips	89
med hjemmerørt remoulade og citron	
Burratta (V)	89
med tomater, pesto, røgede mandler og ærteskud	
Hjemmelavede kyllingenuggets	75
med aioli og karse	
Oksetatar	109
rørt med grov sennep, cognac, persille og skalotteløg. Serveres med syltede skalotteløg, rugbrødsflager, eddikesne, karse og estragonmayonnaise	
Stegt broccoli	75
med ostesauce lavet på Gammel Knas	
Veganske frikadeller (VE)	75
med chilihummus og ærteskud	

STØRRE SERVERINGER

Chevre chaud (V)	139
med gratineret gedeost på surdejsbrød, salat, sennepsvinaigrette, pære, tørrede tranebær og valnødder	
Cæsarsalat	149
med grillet perlehøne, romainesalat, croutoner, cæsardressing og parmesan	
Moules frites	149
med hvidvin, fløde, timian, skalotteløg, friter og aioli	
Frisk pasta tagliatelle med ovnbagt laks	159
med pesto, parmesan, granatæblevinaigrette, fennikel, rød mizuna, San Marzano tomater og røgede mandler	
Frisk linguine med kæmperejer og muslinger	159
med spicy tomatsauce lavet på San Marzano tomater, persille, parmesan og ærteskud	
Vegansk tallerken (VE)	155
Edamamebønner med flagesalt og citron, mizunasalat med fennikel vendt i granatæblesauce, 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)	45
med lime og sesamfrø	
Ny danske kartofler, kogte (VE)	35
med karse	
Stegt broccoli (V)	39
med ostesauce lavet på Gammel Knas <i>(kan laves vegansk med nødder i gastrik)</i>	
Fritter (VE)	45

HJEMMELAVEDE SAUCER

Ostesauce (V)	20
lavet på gammel knas	
Bearnaise (V)	25
lavet på brunet smør	
Remoulade (V)	20
Ketchup (VE)	20
<i>(ikke hjemmelavet)</i>	
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

Rødspætte, meunierestegt	225
med kogte kartofler med karse, brunet smør, persille og grillet citron	
Grillet okse ribeye	259
med confiteret hvidløg, sprød grønkål, fritter og bearnaise	
Burger	149
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og chilimayonnaise. Serveres med fritter og chilimayonnaise	
Vegansk burger (VE)	149
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*

Burger	95
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og ketchup. Serveres med fritter og ketchup	
Fish 'n' chips	85
med hjemmerørt remoulade	
Hjemmelavede kyllingenuggets	85
med fritter og ketchup	
Pasta (V)	79
med smørsauce og parmesan	

DESSERTER *Alle desserter kan laves glutenfri*

Rabarbertrifli	75
Gateau Marcel	85
med vaniljeis	
Crème Brûlée (V)	79
med citronsorbet	
To kugler is (V)	59
med kagekrumme	
Tomme de Savoie (V)	59
med nødder i gastrik	
