

EFTERÅRSRETTER

BOUILLABAISSE 185

Skaldyrssuppe med fennikel,
jomfruhummer og lange

SVAMPETOAST 185

Ristede kantareller i portvin på ristet brioche

TATAR VON LÜGENHALS 215

Lavet på okseinderlår med chips, syltede
rødløg, bagte tomater, kapersbær og kuvertbrød

Tilkøb fritter og aioli **+45**

OKSECARPACCIO 215

Syltede rødløg, basilikumspesto,
rodfrugtchips, revet ost og kuvertbrød

LAKS WELLINGTON 245

Laks bagt i butterdej med tomat og hummer-
sauce

GRIS 245

Svinebryst med palmekål, pinjekerner,
pasta og hokkaidosauce

KEJSERENS STEAK 315

Oksefilet med fritter og revet ost samt
sauce Bearnaise

OSTETALLERKEN 148

4 slags oste med sødt og sprødt.

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS 135

Bærkompot, kagecrumble og karamel

ÆBLESORBET 135

Lyschokolade og karamelliseret æble



Oksefilet med fritter og revet ost
samt sauce Bearnaise.

315

**LIDT EKSTRA TIL
SÆSONMENUEN**

I FORTJENER DET!

BOBLER

Et glas bobler og én valgfri snack

130

COCKTAIL

Von Lügenhals cocktail

95



SÆSON MENU

3 RETTERS MENU

OKSECARPACCIO

Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugtchips, revet ost og og kuvertbrød

LAKS WELLINGTON

Laks bagt i butterdej med tomat og hummersauce

ÆBLESORBET

Lyschokolade og karamelliseret æble

3 RETTER >>> 465

4 RETTERS MENU

BOUILLABAISSÉ

Skaldyrssuppe med fennikel, jomfruhummer og lange

SVAMPETOAST

Ristede kantareller i portvin på ristet brioche

GRIS

Svinebryst med palmekål, pinjekerner, pasta og hokkaidosauce

ÆBLESORBET

Lyschokolade og karamelliseret æble

4 RETTER >>> 500



Karl Von Lügenhals- hemmelige skattekammer

UDVALGTE VINE

Vita Vivet Cava Brut Organic Jan Vidal Penedè

GLAS 125 FLASKE 450

Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2024

GLAS 115 FLASKE 455

Luc Pirlet - Chardonnay - Reserve

GLAS 115 FLASKE 485

Sancerre AOC 2021 Le Tournebride Vincent Gaudry Loire

GLAS 135 FLASKE 515

Chateau Meyre Cru Bourgeois Superieur 2019
Haut-Medoc AOC. Bordeaux

GLAS 135 FLASKE 515

Ch. de la Commanderie - Lalande de Pomerol

GLAS 145 FLASKE 575

Annabella Pinot Noir - Russian River Valley

GLAS 155 FLASKE 595

Chateau Dudon Sauternes AOC 2019

GLAS 135 FLASKE 495



BOBLER

Et glas bobler og én valgfri snack

130



FÆLLES SPISNING FOR HELE BORDET

*Delemenuen er til jer, der gerne vil dele oplevelsen omkring bordet.
Vi serverer 5 retter, som I sammen kan smage jer igennem.*

Velbekomme!

DELE MENU – MIN. 2 PERSONER

1. SERVERING

BOUILLABAISSE

Skaldyrssuppe med fennikel, jomfruhummer og lange

ARANCINI

Risotto kugle med hvid balsamico mayo

OKSECARPACCIO

Syltede rødløg, basilikumspesto, rodfrugtchips og revet ost

2. SERVERING

GRIS

Svinebryst med palmekål, pinjekerner, pasta og hokkaidosauce

3. SERVERING

DEN LÆRDES INDBAGTE VANILJEIS

Bærkompot, kagecrumble og karamel

PR. PERSON >>> 465
5 RETTER