

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje
Telefon: 48 70 41 91



Kontantfri restaurant. Såfremt der betales med
kreditkort pålægges der et gebyr op til 3,75%

MENU BISTROEN

SNACKS

CAVIAR

30gr Gastro Unika Gold Caviar
Blinis – creme fraiche – rødlog – citron

395,-

LIDT GODT TIL BRØDET

Romesco, hummus & oliventapenade

35,- pr kuvert

CHARCUTERI BRÆT

Røget skinke, lækre pølser, kyllingerilette
Syltet rødlog, oliventapenade, cornichoner og stærk grov sennep

135,-

(Egner sig godt til 2 pers.)

TILKØB

2 slags oste, kompot og valnødder

50,-

SIDES

Sprød grøn salat med vinaigrette

45,-

Bistroens fritter med friskrevet parmesan

45,-

3 SLAGS HJEMMELAVET MAYO

Grøn urtemayo, trøffelmayo og almindelig mayo

35,-

Sauce bearnaise

35,-

DESSERTER

3 gårdoste med sødt, sylt og knas

105,-

Crème Brûlée med råsyttet bær og frisk mynte

95,-

Broënie med vaniljeis kyhnel, bær, broënie crumble og karmelsauce

85,-

FORRETTER

LYNGRILLET TUN

med frisk fennikel crudité, parsienne af syltet rødbede,
friteret quinoa og reduceret teriyaki

135,-

CREMET JORDSKOKKESUPPE

med stegt torsk, friske æbler, croutoner og estragonolie

115,-

HOVEDRETTER

RIB-EYE

med bistroens sauce bearnaise, fritter og sprødt grønt

295,-

HELSTEGT RØDSPÆTTE

med små kærlighedskartofler, smørsauteret karotter,
crudité af radiser, persille, dild, hertil karamelliseret
smørsauce og ristede valnødder

275,-

CACIO E PEPE

tilsmagt med trøffel

225,-

HUSMANDSRETTER

TORS DAG

Boeuf stroganoff med rosastegte mørbradspidser, serveret
i egen sauce med tomat concassé, svampe, drysset med
kærlighed, hertil hjemmelavet grov kartoffelmos

125,-

FREDAG

Klassisk wienerschnitzel med ærter francaise, pommes sauté,
dreng med kapers og benfrie sild, hertil smørsauce

175,-

LØRDAG

Steak af kalvemørbrad med sprøde fritter og hjemmerørt bearnaise,
hertil confiteret tomater og sauté af svampe og spinat

225,-

SØNDAG

Søndags flæsk med persillesovs og små heldige kartofler

125,-

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje
Telefon: 48 70 41 91



Kontantfri restaurant. Såfremt der betales med
kreditkort pålægges der et gebyr op til 3,75%

VIN

BOBLER

Möet & Chandon Garden Spritz	595,-
I Am Champagne Brut	895,-
I Am Champagne Brut 1,5 L	1.995,-
I Am Champagne Brut 3L	3.995,-

ROSÉ

I Am Rosé, 2019	495,-
I Am Rosé 1,5L, 2019	995,-
I Am Rosé 3L, 2019	1.995,-
I Am Rosé 6L, 2019	3.995,-

HVIDVIN

Francois Lurton – Les Fumées Blanc, 2018	395,-
Guy Saget, Sancerre, 2018	495,-
Fritz Haag – Riesling Trocken, 2018	525,-
Bramito del Cervo, Della Sala, Antinori, Umbrien, 2019	625,-
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, 2019	675,-
Pascal Bouchard, Chablis, Fourchaume 1. cru, Bourgogne, 2016	895,-
Baron de L, Ch. de Nozet, De Ladoucette, Pouilly Fume, 2016	1.195,-

RØDVIN

La Vielle Ferme, Pierre Perrin Rhône, 2018	395,-
Errazuriz, Pinot Noir, Aconcagua, 2018	495,-
Villa Antinori Rosso, Toscana, 2017	525,-
PSI Peter Sisseck, Ribera del Duero DO, 2018	795,-
Mercurey La Framboisiere, Faiveley, Bourgogne, 2018	895,-
Tignanello, IGT, Tenuta, 2017	1.195,-
Chateau Lafleur-Gazin – Pomerol, 2015	1.195,-
Chateau de Beaucastel, Chateauneuf du Pap, 2016	1.295,-
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2016	1.395,-
Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2017	9.000,-

