

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

## CAVIAR

*Gastro Unika Gold 30 gr*  
*Blinis – creme fraiche – rødøg – citron*  
kr. 425,-

## GILLARDEAU ØSTERS

*Skalotteløgsvinaigrette – citron*  
3 stk. kr. 175,- 6 stk. kr. 315,- 12 stk. kr. 575,-

## SKALDYRSFAD

**kr. 595,- PR KUVERT**  
**(min 2 kuverter)**

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske urter og grillet citron*  
*Søkogte pil-selv rejer med hjemmerørt dildmayo*  
*Krabbeklør med chimichurri*  
*½ hummer med dild og hvidøg, samt hjemmerørt aioli*  
*Tomfruhummere med persille og hvidøg*  
*Friskbagt brød*

## BISTROENS GRILLKØKKEN

**kr. 425,-**

***Grillet kalvemørbrad – franske landpoussiner – slagtermesterpølser***  
***med ramsøg – rødøg – pulpo – sliders***

*Kold gazpacho med hvidøg og agurk*  
*Haricot Verte med syltet rødøg og sennepsdressing*  
*Polenta med svampe, majs, trøffel og salvie*  
*Dansk tomatsalat vendt med rødøg, balsamico og basilikum*  
*Sommersalat med kål, abrikoser, avokado og salte mandler*  
*Brændt blomkål med pesto og knas*  
*Grøn salat*  
*Broccoli med æbler og mormordressing*  
*Saltbakte kærligheds-kartofler*  
*Fransk kartoffelsalat vendt i dijondressing og purløg*  
*Bulgursalat med bagte peberfrugter, syltede tomater og stegt zucchini*  
*Marinerede danske sommeragurker med dild og oliven*

### DIP-DIPPELIP

*kold bearnaise creme, pesto, hummus, dijon vinaigrette,*  
*chimichurri, hindbær vinaigrette, chipotlecreme*

## SIDEORDER

*Bistroens friter med*  
*friskrevet parmesan*  
kr. 55,-

*Trøffeldip*  
kr. 35,-

*Sauce Bearnaise*  
kr. 35,-

## OST & DESSERT

*2 gårdoste med sommerkompot*  
*og hjemmebagt knækbrød*  
kr. 115,-

*Danske jordbær – økologisk 50% fløde*  
kr. 115,-

*Friske sommerbær – marengs – vaniljeis*  
kr. 115,-

*Sprød terte – sommerbær – chokolade – vaniljecreme*  
kr. 95,-

Spørg endelig din tjener, hvis du savner information omkring  
allergener eller andre specifikke ingredienser i vores retter



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 Spritzer	kr. 645,-
I AM Champagne Brut	kr. 945,-
I AM Champagne Brut 1,5 L	kr. 1.995,-
I AM Champagne Brut 3 L	kr. 3.995,-

## ROSÉ

I AM Rosé, 2020	kr. 545,-
I AM Rosé 1,5 L, 2020	kr. 1.095,-
I AM Rosé 3 L, 2020	kr. 2.195,-
I AM Rosé 6 L, 2020	kr. 4.295,-

## HVIDVIN

Rooiberg Winery, Sauvignon Blanc, Cape Town, 2021	kr. 395,-
Guy Saget, Sancerre, Loire, 2018	kr. 495,-
Fritz Haag – Riesling Trocken, Mosel, 2018	kr. 525,-
Bramito del Cervo, Della Sala, Antinori, Umbrien, 2019	kr. 625,-
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, 2019	kr. 695,-
Pascal Bouchard, Chablis, Fourchaume 1. cru, Bourgogne, 2016	kr. 925,-
Faiveley, Chassagne-Montrachet, Bourgogne, 2020	kr. 1.045,-
Baron de L, Ch. de Nozet, De Ladoucette, Pouilly Fume, Loire, 2016	kr. 1.195,-
Puligny-Montrachet, Premier Cru, Les Folatières, Bourgogne, 2017	kr. 1.695,-

## RØDVIN

La Vielle Ferme, Pierre Perrin Rhône, 2018	kr. 425,-
Villa Antinori Rosso, Toscana, 2017	kr. 525,-
PSI Peter Sisseek, Ribera del Duero DO, 2018	kr. 795,-
Chateau La Fleur-Gazin – Pomerol, Bordeaux, 2017	kr. 1.095,-
Gevrey Chambertin Creux Brouillard, Pierre Naigeon, Bourgogne, 2017	kr. 1.195,-
Chateau de Beaucastel, Chateauneuf du Pape, Rhone, 2019	kr. 1.295,-
Tignanello, IGT, Tenuta, Toscana, 2017	kr. 1.495,-
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2018	kr. 1.495,-
Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero, 2017	kr. 9.000,-

