

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje
Telefon: 48 70 41 91



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

MENU BISTROEN

ALLE DAGE

VELKOMSTBOBLER

Crémant d'Alsace Calixte, Brut, 2019

kr. 85,-

LIDT GODT TIL BRØDET

Hjemmelavet hummus, oliventapenade og romesco

Kr. 35,- pr kuvert

VINMENU

*Kældermester Klaus udvælger 3 dejlige vine afbalanceret
efter menuens og køkkenchefens temperament*

kr. 275,-

UGE 47

FORRET

*Ceviche af torsk vendt i lime, chili og koriander,
hertil friske urter og wasabi mayo*

HOVEDRET

*Oksecuvette serveret med kraftig pebersauce,
pommes rissollées og efterårs kål*

DESSERT

*Panna Cotta lavet på citrus, hertil sprød kiks
og passionsfrugt sirup*

kr. 250,-

UGE 48

FORRET

*Bistroens hummerbisque tilsmagt med cognac, serveret med
friske urter og friskbagt foccaciabrød*

HOVEDRET

*Rosastegt kalvecuvette serveret med sauce bearnaise og
bistroens fritter, samt sauté af efterårs kål*

DESSERT

*Hjemmebagt chokoladebrownie,
serveret med vaniljecreme*

kr. 250,-

UGE 49

FORRET

Cremeret hokkaidosuppe toppet med smørristet kerner

HOVEDRET

*Kalveculotte serveret med glaseret haricot verte og pommes anna,
hertil sauce dijonnaise*

DESSERT

Klassisk crème brûlée

kr. 250,-

UGE 50

FORRET

*Laksecarpaccio med citron, dild, purløg og grøn olie,
toppet med fennikel crudite*

HOVEDRET

*Langtidsbraiseret svinekøber serveret med knuste kerlighedskartofler,
hertil sauté af efterårs grønt.*

DESSERT

Mormor Rigmors æble trifli

kr. 250,-

Hovedgaden 38, 3220 Tisvildeleje
Telefon: 48 70 41 91



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

VIN

BOBLER

I Am Champagne Brut 795,-

ROSÉ

I AM Rosè 445,-

HVIDVIN

La Galope, Sauvignon Blanc, Cotes de Gascogne Frankrig `21 375,-
E Elderton Chardonnay, Barossa Valley, Australien `21 385,-
Pouilly Fume, Guy Saget, Loire Frankrig `21 425,-
Fritz Haag- Riesling Trocken - Tyskland `21 445,-
Antinori Bramito - Chardonnay - Umbrien `21 525,-
Cloudy Bay- Sauvignon Blanc- Marlborough `21 625,-
Pascal Bouchard - Chablis- Fourchaume cru. Bourgogne `16 675,-
Baron D'L adoucette- Loire Puilly Fumè `19 895,-
Faiveley- Chassagne Montrachet Nuit-Saint-Georges `20 995,-
Faiveley- Puligny Montrachet Premier Cru " Les Referts" 20 1.395,-

RØDVIN

Pierre Perrin La Ville Ferme Rhone Frankrig `20 375,-
Chianti Classico, Tenuta Di Lilliano, Toscana `20 425,-
Shiraz, Elderton, Barossa Valley `21, Australien 425,-
PSI Peter Sisseek- Ribera del Duero -Spanien `19 645,-
Gevery Chambertin Creux Brouillard- Pierre Naigeon, Bourgogne -Frankrig `17 995,-
Chateau Lafleur- Gazin- Pomerol -Frankrig `17 995,-
Chateau de Beucastel- Chateaufeuf du Pap, Rhone- Frankrig `19 1.095,-
Tiganello- IGT- Tenuta - Italien `17 1.245,-
Pingus- Domino de Pingus, Ribera del Duero- Spanien `17 9.000,-

GLAS HVIDVIN

La Galope, Sauvignon Blanc, Frankrig 85,-
E Elderton Chardonnay Australien 95,-

GLAS RØDVIN

La Ville Ferme Rhone Frankrig `20 85,-
Shiraz, Elderton Australien `21 95,-

