

RALPHS



MENU

SNACKS & STARTERS

Gyoza med kimchi og hoisin sauce.	95,-
Friteret samosa m. sweet chili sauce.	95,-
Jordskokkesuppe m. friske æbler, croutons og trøffelolie.	130,-
Burrata på pikant peberkompot m. ristede oliven, valnødder og estragoncreme.	140,-
3/6 stk østers m. cherry vinaigrette og dild.	105,- / 200,-
Ristede nødder.	45,-
Oliven.	30,-

JULERETTER

2 slags sild m. friskbagt rugbrød og fedt.	155,-
Gravad laks m. chili og ingefær, hertil djævlesauce.	140,-
Kalvesylte m. sennepsmarinerede rødbeder, valnøddevinaigrette, tranebær og karse.	135,-
Confiteret andelår m. karamelliseret jordskokker, kastanjer og crudite af beder og urter.	235,-

MAINS

Meuniere stegt rødspætte på spinat a la creme og agurkerelish m. peberrod og karse, hertil små smørstegte kartofler.	255,-
Grillet ribeye af okse med fritter, grønt og bearnaise.	255,-

DAGENS RET

Hver dag kører vi dagens ret, som er til en dagspris.

DESSERTER

Nougat parfait m. hasselnødder, karamelliseret finger og brændt hvid chokolade.	95,-
Ris a la mande m. lun kirsebærsauce.	95,-
3 eller 5 slags ost med hjemmelavet knækbrød og syltede abrikoser.	95 / 135,-