



Bibendum

vinbar

Snacks

- Stegte padrons med røget vesterhavstost 75,-
- Croquettes af confiteret and 85,-
- Marinerede grønne oliven 45,-
- Ristede og saltede mandler 45,-
- Brød med pisket smør 35,-

Delikatesser

- Gillardeau østers 3 stk. 120,- 6 stk. 200,- 12 stk. 350,-
- Oste fra Arla Unika 3 stk. 115,- 5 stk. 165,-
- Charcuterie: 3 slags 165,- Jamon Iberico 135,-
- Ortiz sardiner 75,- Ortiz ansjoser 75,-

Menu 345,- pr. pers.
Forret / Hovedret / Dessert
- Udvalgt af køkkenet -

Mindre serveringer

- Tatar** med confiteret æggeblomme, peberrod og friteret grønkål 150,-
- Hvide Asparges** med sauce hollandaise og crouton 150,-
- Rimmet Havtaskekæbe** med agurk og saltet dild 155,-

Større serveringer

- Gratineret Slethvar** med persillerod, ramsløg og kål 215,-
- Perlehønebryst** med kartoffel, syltede stikkelsbør og estragon 205,-

Dessert

- Rabarbergrod** med citronmelisse og is på brændt vanilje 95,-
- 3 oste** med kompot og knækbrød 115,-



Bibendum

vinbar

Snacks

- Grilled padrons w. smoked north sea cheese 75,-
- Croquettes w. confit de canard 85,-
- Marinated green olives 45,-
- Roasted and salted almonds 45,-
- Bread w. whipped butter 35,-

Delicacies

- Gillardeau oysters 3 pcs. 120,- 6 pcs. 200,- 12 pcs. 350,-
- Cheeses from Arla Unika 3 pcs. 115,- 5 pcs. 165,-
- Charcuterie: 3 kinds 165,- Jamon Iberico 135,-
- Ortiz sardines 75,- Ortiz anchovies 75,-

Menu 345,- per person
Starter / Main course / Dessert
- Selected by the kitchen -

Smaller servings

- Tartare** w. confit egg yolk, horseradish and fried kale 150,-
- White Asparagus** w. sauce hollandaise and crouton 150,-
- Cured Monkfish cheeks** w. cucumber and salted dill 155,-

Larger servings

- Gratinated Brill** w. parsley root, ramson and kale 215,-
- Guinea fowl breast** w. potato, pickled gooseberry and tarragon 205,-

Dessert

- Rhubarb compote** w. lemon balm and roasted vanilla ice cream 95,-
- 3 cheeses** w. compote and crackers 115,-