



Velkommen til Sans Souci

Alt du ser på menukortet er valgt ud fra de holdninger, vi har til gastronomi. Hos os skal du bare sætte dig til bords og opleve at maden, vinen og stemningen gør dig glad og godt tilpas. Vores køkken bygger på to enkle principper: kun den, der mestrer det gode håndværk, kan trylle velsmag frem i køkkenet. Og kun med de bedste råvarer kan det lade sig gøre. Vi arbejder med de mest dedikerede leverandører for at sikre, at de bedste råvarer finder vej til din gane.

Velbekomme!

SANS SOUCI'S JUL

SANS SOUCI'S CHRISTMAS

3 serveringer 495,- 3 courses

4 serveringer 645,- 4 courses

SNACKS / SNACKS

SALTEDE NØDDER 50,- SALTED NUTS

OLIVEN 50,- OLIVES

CHARCUTERIE 165,- CHARCUTERIE
Serveret med oliven & brød Served with olives & bread

DÅSEMAD FRA GRØNDAL 115,- TINNED FOOD FROM GRØNDAL
Vælg sardiner, ansjoser, tun, makrel
eller blæksprutter Choose sardines, anchovies, tuna, mackerel
eller blæksprutter or squid
Serveres med ristet brød & rouille Served with roasted bread & rouille

FRITEREDE FRØLÅR 155,- FRIED FROG LEGS
Hvidløg, persille, miso & piment d'espelette Garlic, parsley, miso & piment d'espelette

RILLETTE PÅ KROGMODNET GRIS 125,- RILLETTE OF DRY AGED PORK
Estragon sennep & syltede rødbeder Terragon mustard & pickled beetroots

FOIE GRAS TERRINE 185,- FOIE GRAS TERRINE
Blommekompot & ristet brioche Plum compote & toasted brioche

ROSSINI BAERII CAVIAR 350,- ROSSINI BAERII CAVIAR
15gr., kartoffel brød, 15gr., potato bread,
hjemmelavet creme fraiche, urter & sylt homemade creme fraiche, herbs & pickles

ALLERGENER

*Spørg venligst tjeneren
for information*

FORRETTER / STARTERS

GILLARDEAU ØSTERS Vinaigrette & grillet citron	3/6 120/230,-	GILLARDEAU OYSTERS Vinaigrette & grilled lemon	
BLOMKÅL (vegetar) Trøffel, Cantal ost, hasselnød & vegetar blanquette	175,-	CAULIFLOWER (vegetarian) Truffle, Cantal cheese, hazelnut & vegetarian blanquette	
STEGTE KALVEBRISLER Trøffel, løgsoubise, sauce supreme & surdejsbrød	185,-	FRIED VEAL SWEETBREADS Truffle, onion soubise, sauce supreme & sourdough bread	
RIMMET JOMFRUHUMMER, Jordkokke, piment d'espelette mayo & skaldyrbouillon med shoyo	165,-	CURED LANGOUSTINE Jerusalem artichokes, piment d'espelette mayo & seafood bouillon with shoyo	
FOIE GRAS TERRINE Blommekompot & ristet brioche	185,-	FOIE GRAS TERRINE Plum compote & toasted brioche	
KOLD RATATOUILLE (vegansk) Sauce vierge & ristede pistacienødder	165,-	COLD RATATOUILLE (vegan) Sauce vierge & roasted pistachios	

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

QUICHE MED AUBERGINE (vegetar) Herbs de provence, confiterede hvidløg & brændt aubergine creme med pinjekerner	225,-	QUICHE WITH EGGPLANT (vegetarian) Herbs de provence, confit garlic & burnt eggplant cream with pine nuts	
FRITERET PIGHVAR Skorzonerødder & beurre blanc	255,-	FRIED TURBOT Salsify & beurre blanc	
CONFITEREDE ANDELÅR Brunet kartoffel, stegt kål, æblegele & andesauce	265,-	CONFIT DE CANARD Browned potato, fried cabbage apple gel & duck sauce	
RIBEYE Sauce bordelaise & friter	345,-	RIBEYE Sauce bordelaise & fries	
CONFITERET SVINEBRYST Rødkål, æble pure, syltede sennepskorn, flæskesvær, asparges kartofler & sauce på varme krydderier	265,-	PORK BELLY CONFIT Red cabbage, apple puree, pickled mustard seeds, pork rinds, asparagus potatoes & sauce on hot spices	

SIDES / SIDES

FRITTER	60,-	FRIES	
GRØN SALAT	60,-	GREEN SALAD	
TILFØJ FOIE GRAS	100,-	ADD FOIE GRAS	
TILFØJ TRØFFEL	100,-	ADD TRUFFLE	
TILFØJ CAVIAR	100,-	ADD CAVIAR	

DESSERT / DESSERTS

PETIT FOURS	45,-	PETIT FOURS	
SANS SOUCI'S OSTEVOGN	40,- pr.	SANS SOUCI'S CHEESE CART	
CITRON CREME BRULÉE MED CITRON SORBET	125,-	LEMON CREME BRULÉE WITH LEMON SORBET	
PROFITEROLES, VANILJEIS & CHOKO SAUCE	125,-	PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM & CHOCO SAUCE	
RISALAMANDE MED MANDLER & KIRSEBÆRSAUCE	125,-	RISALAMANDE WITH ALMONDS & CHERRY SAUCE	
VANILJEIS MED CAVIAR	125,-	VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR	

