



## ENTRÉE



**ØSTERS** 30 per stk  
*med mignonette-sauce og grillet citron*

**CHÈVRE CHAUD** 135  
*gratineret gedeost med sprøde salater, honning og sennep-vinaigrette*

**KLASSISK KALVETATAR** 145  
*rørt med dijon, cornichoner, kapers, rødløg, estragon og cognac*

**KAMMUSLINGE CAPACCIO** 145  
*med urtesalat og pomelo-sauce*

**ESCARGOT** 155  
*landsnegle i brunet smør med hvidløg og persille*

**FOIE GRAS TERRIN** 185  
*med æblekompot og ristet brød*

*(tilføj 5g caviar +75,-)*

## PRINCIPAL

**SANS VIANDE** 195  
*dagens kødfrie ret - spørg gerne din tjener*

**MOULES FRITES** 230  
*blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde, med urter og pommes frites*

**CONFIT DE CANARD** 245  
*confiterede andelår med sød kartoffelpuré, bitre salater og rødvinssauce*

**CASSOULET DE LAPIN** 255  
*simreret med kaninlår, hvide bønner og Saucisse de Toulouse*

**POISSON DU JOUR** dagspris  
*dagens friske fisk - spørg gerne din tjener*

**STEAK FRITES** 325  
*250g ribeye med confiterede hvidløg, grøn salat, béarnaise-sauce og pommes frites*

*(tilføj trøfler +65,-)*

## DESSERT

**PETIT FOUR** 50

**CREME BRÛLÉE** 95

**3 SLAGS SORBET** med crumble 95

**MØRK CHOKOLADEMOUSSE** med røde bær 100

**FRANSKE OSTE** med kompot og crouton 3/6 120/175





## PRIX FIXE MENU

3-retters menu  
DKK 450,-

*Køkkenchefen sammensætter dagens menu  
Spørg din tjener*

\*\*\*

## JULEMENU 2021

*fra d. 15. november*

4-retters menu  
DKK 550,-

Rimmet laks med citrusmayo, urtesalat og ørredrogn

Klassisk, skummende hummerbisque  
med kammusling i brunet smør og estragonoile

Confiteret andelår med puré af søde kartofler,  
tomatconcassé og rødvinssauce

Crème Brûlée med kirsebæris

### **Med osteservering**

Brie med trøffelmascarpone-crème  
+95,-

\*\*\*

## NYTÅR 2021/22

Traditionen tro holder Salon 39 årets sidste fest nytårsaften.  
Nytårsfesten starter kl. 18.30 og slutter kl. 04.00

Snack & Bobler  
7-retters Menu  
Kaffe/Sødt

DKK 1295,-

(gæster uden bordreservation er velkomne,  
når Rådhusklokkerne har ringet 2022 ind).

Book bord via [book@salon39.dk](mailto:book@salon39.dk) eller hos vores tjenere.

