

Aften / Dinner

Alle dage fra 17-21 - All days from 17-21

Dansk Oksemørbrad - 395

Bøf af oksemørbrad fra dansk fritgående kvæg, smørristede bønner, Lis' signatursauce med et strejf af kaffe og valgfri side: pommes frites eller kartoffelmos.

Beef tenderloin from Danish free-range cattle, butter-seared beans, Lis' signature sauce with a hint of coffee, and a choice of fries or mashed potatoes.

Dampet Laks - 229

Dampet laks, smørdampede grøntsager, kartoffelpuré & hvidvinssauce. Steamed salmon, butter-steamed vegetables, potato purée & white wine sauce.

Dessert

Pandekager - 89 (V)

Pandekager flamberet med sambuca, serveret med en silkeblød parfait. En uimodståelig dessert med et strejf af elegance.

Crêpes flambéed with sambuca, served with a silky smooth parfait. An irresistible dessert with a touch of elegance.

Crème Brûlée - 79 (V)

Klassisk crème brûlée med et twist af frisk lime og revet grapefrugtskal. En cremet og sprød dessert med en forfriskende citrusnote.

Classic crème brûlée with a twist of fresh lime and grated grapefruit zest. A creamy and crispy dessert with a refreshing citrus note.

3 Slags Oste - 119

Tre slags udvalgte oste, samt hjemmelavet knækbrød. Spørg din tjener for mere information.

Three selected cheeses, served with homemade crispbread. Ask your server for more information.

(V) for vegetar / (V) for vegetarian – Ved allergener spørg din tjener / For allergies, ask your waiter

Alle priser er angivet i DKK / All prices are listed in DKK

Wi-Fi: "DenLilleRestaurant" Kode: "DLRGuest" / Wi-Fi: "DenLilleRestaurant" Password: "DLRGuest"