

*Kære Gæster,*

*I "Anno Domini" anstrenger vi os for at skaffe  
markedets bedste råvarer  
som tilberedes af vort kreative køkkenteam.*

*De kan vælge mellem førsteklases spanske, italienske og franske vine,  
såvel som berømte aperitiffer, likører og cognacsorter.*

*Jacques Truyol og hans professionelle medarbejdere  
glæder sig over at De har valgt Anno Domini,  
og vil gøre sit yderste for at De skal blive tilfreds.*

*Vi ønsker Dem en hyggelig aften!*

En menu med allergener står til din rådighed

*Som aperitif anbefaler vi:*

*Kir 3,80*

*Solbærlikør med hvidvin*

*Kir Royal 4,50*

*Solbærlikør med mousserende vin*

*Kir Anno Domini 7,95*

*Solbærlikør med champagne*

*Hjemmelavede supper*

*Gratineret løgsuppe på fransk måde 6,25*

*Fin grøn aspargessuppe med fløde top 5,95*

*Hummer bisque 8,95*

*Eksklusiv legeret hummersuppe med fløde top og kaviar*

**Inklusive MOMS**

*Bruschetta caprese (4 st.) 2,90*

*Ristede brødskeiver, pikant toppet med hakkede tomater, huidløg og basilikum, gratineret med mozzarellaost og drysset med oregano*

*Sprødt brød med huidløgssmør 2,50*

*Brød med aioli (huidløgsmayonnaise) 1,85*

*Smør og brød 1,25*

*Salater*

*Farverig salat 10,10*

*Forskellige salatsorter med rå grønsager, tunfisk, hårdkogt æg og en udsøgt hjemmelavet dressing*

*Salat Caprese 8,25*

*Ægte italiensk mozzarellaost og modne kanariske tomater med frisk basilikum, jomfruolivenolie, balsamicoeddike fra Modena og oregano*

*Salat Brasilia 11,10*

*Forskellige salatsorter, garneret med palmehjerter, majs-korn, rejehaler, mangostrimler og hårdkogt æg, anrettet med husets dressing*

*Salat med kyllingelever 8,75*

*Friske salater, huidløg- og persillestegte æstershatte, pandestegt kyllingelever med sherryeddike*

*Salat Lucullus 14,20*

*Friske salater og vårsalat med stegt andelever, karl-johansvampe med pinjekerner, vagtelæg og cherrytomater*

## Kolde forretter

*Norsk røget laks 13,10*  
*peberrodssauce og ristet brød*

*Avocadomousse med rejehaler 12,90*  
*cocktailsauce og ristet brød*

*Carpaccio af mørbrad 12,90*  
*med jomfruolivenolie, parmesanflager, selleri*  
*og friske champignoner i tynde skiver*

*Bresaola (tørret oksekød) 13,10*  
*med parmesanspån, rucolasalat og cherrytomater*

*Foie gras mi-cuit (andelever) 15,25*  
*farverig salatbuket, kvædegelé og ristet brød*

<p><i>Til foie gras, kold eller varm, anbefaler vi et glas:</i> <i>“Sød sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,50</i> <i>“Sauternes - Bordeaux” 6,50</i></p>
---

## Varme forretter

*Foie gras med Pedro Ximénez sauce 16,25*  
*Pandestegt fersk andelever anrettet på butterdej og æbleskiver,*  
*hertil sauce af sød sherry og skalotteløg, farverig salatbuket*

*Friteret Camembert (5 st.) med blåbærsyltetøj 8,10*  
*farverig salatbuket*

<i>Snegle “à la Bourguignonne”</i>	<i>6 snegle</i>	<i>9,10</i>
<i>Gratinerede snegle med hvidløgs smør</i>	<i>9 snegle</i>	<i>13,40</i>
<i>efter egen opskrift</i>	<i>12 snegle</i>	<i>17,90</i>

*Muslinger “à la Provençale” 10,95*  
*gratineret med hvidløgs smør*

*Grønne asparges hoveder 12,20*  
*med en let røget lakssauce, laksestrimler og laksekaviar*

## Pasta

*Førsteklasses italiensk pasta med udsøgte saucer*

*Spaghetti Mare e Monti 10,25*

*Spaghetti i flødesauce med en anelse tomat,  
karljohansvampe, friske champignoner og rejer*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,50*

*Spaghetti i tomatsauce  
med babyblæksprutter, rejer, kamm- og blåmuslinger*

*Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75*

*Båndspaghetti med karljohansvampe,  
i flødesauce med trøffelsmag*

*Tagliatelle al salmone 11,75*

*Båndspaghetti i fløde-dildsauce med en anelse tomat,  
strimler af røget laks og rejer*

*Tagliatelle alla Boscaiola 10,25*

*Båndspaghetti med friske champignoner, porre,  
ærtter, bacon og fløde*

*Maccheroni "Anno Domini" 10,25*

*Makaroni i tomatsauce  
med kalvekød, paprika, champignoner, løg og hvidløg*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,10*

*Tortelloni med spinat- og ostefyld,  
i flødesauce med valnødder og trøffelsmag*

## *Fra havet*

*Vi tilbyder altid frisk førsteklases fisk*

*Søtungefileter i champagnesauce 18,25  
med rejer og friske champignoner*

*Søtungefileter fyldt med laksemousse 19,25  
i dildsauce med laksestrimler*

*Pighvarfilet i cidersauce 20,95  
med strimlet porre*

*Stegt "Lubina" (førstekl. havbars) 19,95  
i en mild sauce med groukornet fransk sennep*

*"Lubina" med sauce efter ønske 19,95  
(champagne-, cider- eller dildsauce)*

*Stegt filet af "Lubina" med Maldon salt 19,50  
og jomfruolivenolie med basilikumsmag*

*Havets potpourri 21,95  
Friske fiskefileter, babyblæksprutter, kæmpereje og kammusling  
i en let dildsauce, udsøgt tilsmagt med Pernod*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40  
Kæmperejehaler med tomat, hvidløg og krydderier*

*Langostinos "Oriental" 19,95  
Kæmperejehaler i karry-flodesauce  
med frugt og revet kokosnød*

## And

*Magret de Canard 16,25*  
*Ovnstegt andebryst, hindbærredlike sky med honning*

*And i appelsinsauce 15,50*

*Confit de Canard 15,75*  
*Andelår sprængt i eget fedt, med blåbærsyltetøj*

## Lam

*Ovnstegt lammeryg 19,95*  
*med Dijon sennep og timiansky*

## Specialitet

*Lammebrister i flødesauce med mørkler 19,95*  
*på butterdej*

## Kalvekød

*Tynde kalveskiver i Marsalasaucen med æbleskiver 15,75*

*Tynde kalveskiver i flødesauce med friske champignoner 15,75*

*Tynde kalveskiver "alla Valdostana" 16,25*  
*(med Parma skinke, rejer og Fontina ost)*

*Medaljoner af kalvemørbrad 23,25*  
*i Cognac-flødesauce med karljohansvampe*

## Oksekød

*Stroganoff "de Luxe" 18,25*

*Strimlet oksemørbrad i flødesauce med trøffelsmag,  
friske champignoner og vilde svampe*

*Filets mignons (mørbradmedaljoner) 18,75  
med grønpebersauce og bearnaise*

*Mørbrad i Cognac-flødesauce med friske champignoner 18,75*

*Mørbrad med balsamicosauce 18,50*

*Mørbrad med grønpebersauce 18,50*

*Mørbrad med bearnaisesauce 18,75*

*Mørbrad med sauce af ægte Roquefortost 18,75*

*Mørbrad med persillesmør og sky 17,95*

*Medaljoner af mørbrad med kantarellsauce 21,50*

*Medaljoner af mørbrad med karljohansvampesauce 20,95*

*Fournedos Anno Domini (mørbrad) 22,50*

*toppet med en skive pandestegt andelever, i portvinsauce med trøffel*

## Svinekød

*Medaljoner af suinemørbrad med kantarellsauce 15,75*

*Medaljoner af suinemørbrad "à la Normande" 14,50  
i Calvados-flødesauce med æble*

## Ost

*Tre franske oste med valnødder 7,50*

*Fem franske oste med valnødder 9,95*

## Desserten

*Til dessert anbefaler vi et glas:*

*“Moscatel af rosiner Soleras de la Abuela” 4,55*

*“Sød sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,50*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,50*

*Mango- og citronsorbet (2 kuler) 5,60*

*Coulis af hindbær, mango eller passionsfrugt 5,75  
med vanilleis (2 kuler)*

*Dame blanche 5,75*

*Vanilleis (2 kuler) med varm chokoladesauce*

*Chokolademousse med kiwi og flødeskum 5,75*

*Profiteroles (fyldte små vandbakkelseser med flødeskum) 6,25  
hertil vanilleis og varm chokoladesauce*

*Mangosorbet 6,25*

*med mangostrimler på et spejl af hindbær coulis*

*Colonel 6,25*

*Luftig citronsorbet med mousserende vin og russisk vodka*

*Varm hindbær med vanilleis og flødeskum 6,25*

*Crêpes Suzette med Grand-Marnier 6,25  
med vanilleis*

*Chokolade coulant med vanilleis 6,25*

*En varme lille chokoladecake med en flydende kerne*

*Tarte Tatin med vanilleis 6,25*

*Karamelliseret fransk omvendt æbletærte*

**Inklusive MOMS**



## Kaffe

*Espresso - Kaffeinfri - med lidt mælk 2,25*

*Kaffe med mælk - Filterkaffe 2,45*

*Cappuccino 3,25*

*Kaffe med fløde 3,25*

*Carajillo (kaffe med brandy eller anis) 3,50*

*Irish Coffee (kaffe, irsk Whiskey, flødeskum) 6,40*

*Calypso (kaffe, Fía María, flødeskum) 6,40*

*Baileys (kaffe, Baileys, flødeskum) 6,40*

*Orange (kaffe, Grand-Marnier, flødeskum) 6,40*

*Normandie (kaffe, Calvados, flødeskum) 6,40*

*D.O.M. (kaffe, Bénédictine, flødeskum) 6,40*

*Kiss of fire (kaffe, Fía María, Cointreau, flødeskum) 6,40*

*Amaretto (kaffe, Amaretto, flødeskum) 5,95*

*Parisien (kaffe, Brandy, flødeskum) 5,95*

## Te - Urte te

*Te 2,25*

*Lindeblomst te 2,25*

*Kamille te 2,25*

*Pebermynte te 2,25*