

STARTERS

SNACKS

Snackbræt

Krydderet chips – oliven
røgede mandler med mayo

215

Dagens Amuse

(En lille appetizer)

Spørg tjeneren, og start menuen
med et brag

45

Østers Classic

Serveres med vinaigrette & mild chili

40 pr. styk

3stk. 110

Grillet Rejer På Spyd

Med citrusmayo og karse

60

Krustade

Med kalvetatar og estragonremoulade

60

30 g Antonius Caviar

Smørstegt blinis, creme fraiche 48%
pisket med purløg

450

FORRETTER

Grillede Jomfruhummere – 3 stk

Serveret med hvidløgssmør og
persillecreme

140

Tatar

På kalv, rørt med brændt tomat, porreeolie, sprøde
chips og revet "chokotrøffel"

135

Laks

Lyngrillede med ærtepuré, yuzu-mayo,
citrusperler og friterede kapers

185

Kammusling

Stegt med brunet smør, masser af
nødder og cremet blomkål

135

Foie gras

Som terrine med confiteret andelår,
sprød brioche og chutney

155

LULA

FROKOST

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stk. pr. pers.

Rejemad

Håndpillede rejer på ristet brioche med mayo og citrus

165

"Hønsesalat"

Grillet kylling med estragon remulade, stegte svampe og peberbacon

125

Tatar

Kalvetatar, der er rørt klassisk, med æggeblommecreme, soltørret tomat og pommes allumettes

140

Kartoffel

Confiteret kartoffel, aioli, sprøde løgringe og friske urter

115

Svampetoast

Friteret østershatte på brioche, palmekål, purløgsmayo og syltet bøgehatte

135

DESSERT

Petit Four

1 stk. 45 / 3 stk. 95

Ostebrættet

12 oste fra nær og fjern på et bræt
Serveres som stikbordsservering

38 pr. stk

Crème brûlée

På vanilje med sæsones is

100

Chokolademousse

Hengemt brombær, sirup, sprød karamel og kakao

100

KLASSIKERE

Burger

Krogmodnet oksekød, briochebolle, secret sauce og extra cheddar og løgmix.

Serveret med pommes frites og aioli

195

Foie gras

Som terrine med confiteret andelår, sprød brioche og chutney

155

Tatar

På kalv, rørt med brændt tomat, porreolie, sprøde chips og revet "chokotrøffel"

Serveret med pommes frites og aioli

270

Stjerneskud

Paneret fisk og bagt fisk med koldrøget laks og marineret rejer.

Serveret med skaldyrssauce, aspargescreme og urtemix

255

Bouillabaisse

Klassisk fiskesuppe med muslinger, bagt fisk og grønt

Vi anbefaler hvidløgssbrød til denne ret

225

Frokostbøf

Grillet ribeye med kryddersmør, bagt tomat og confiteret hvidløg.

Serveret med pommes frites og aioli

295

LULA

AFTEN

HOVEDRETTER

Sides bestilles separat til alle hovedretter – se vores udvalg nederst på menukortet

Tatar

På kalv, rørt med brændt tomat, porreolie, sprøde chips og revet "chokotrøffel".
Vi anbefaler pommes med eller uden trøffel og parmesan

225

Kyllingesupreme

Med sauteret spinat, cremet pasta orzo med trøffel, skysauce og ramsløgsolie.
Vi anbefaler pommes puré med trøffel

225

Grillet Ribeye

Med bearnaise, bagt tomat og confiteret hvidløg.
Vi anbefaler pommes med eller uden trøffel og parmesan

280

Steak Au Poivre

Oksemørbrad med flamberet pebersauce, fløde og glaseret løg.
Vi anbefaler pommes med eller uden trøffel og parmesan

325

Moules - LULA Style

Dampede muslinger i chili, hvidløg og masser af tomat.
Smager lækkert med pommes eller hvidløgsbrød

185

Bouillabaisse

Klassisk fiskesuppe med muslinger, bagt fisk og grønt.
Vi anbefaler hvidløgsbrød

225

Grillet Pighvar

Brunet blomkålspuré og syltede perleløg
Serveret med brunet smørsauce, nødder, kapers, urter og citron.
Vi anbefaler hvidløgsbrød eller pommes puré med trøffel

280

SIDES

Vælg sides til din hovedret

45

Sprøde fritter og aioli

Trøffelritter med parmesan og aioli

Sidesalat med sylt

Pommes puré med trøffel og bagt hvidløg

Kartofler vendt i smør, urter og havsalt

Hvidløgsbrød - serveres som snorre

DESSERT

Petit Four

1 stk. 45 / 3 stk. 95

Ostebrættet

12 oste fra nær og fjern på et bræt
Serveres som stikbordsservering

38 pr. stk

Crème brûlée

På vanilje med sæsones is

100

Chokolademousse

Hengemt brombær, sirup, sprød karamel og kakao

100

LULA

SÆSONMENU

Dagens Amuse (En lille appetizer)

Forret

Vesterhavstorsk

Ristet på brioche med urtesalat,
syltet æble og hvidvinssauce

Hovedret

Svinekotelet på ben

Sauteret sæsongrønt, bagte tomater
samt skysauce.

Serveres med pommes puré med trøffel

Dessert

Rabarbermazerin

Med vaniljecreme, myntesukker og
syltede rabarber