

KANIN PATÉ | Serveret med abrikosmarmelade og lun baguette

LAKSETARTAR | Serveret med kapers, løg, soltørrede tomater & friske cikorieblade og lun baguette

GRØNNE ASPARGES | Serveret pocheret æg og hvidløgscrumble

HOVEDRET

 = Vegetarisk valgmulighed

GEDEOST SALAT  | Gratineret gedeost med syltede druer, valnød, granatæble & sprød salat med vinaigrette 125,-

CAESAR SALAT  | Roman salat, dressing, kylling, croutoner & parmesan 145,-

BURGER  | 150g Dansk hakkebøf, Le Week-End dip, tomat, salat, braiseret løg & fritter. 155,-

LAMMESKANK | Braiseret lammeskank, mørk citron-mynte sauce og grøn ærtepuré 165,-

SVINEKÆBER | Braiseret svinekæber i hvid peberrodssovs, kartoffelmos, sprød salat, agurk og radise 145,-

MUSLINGER PUTANESKA | Serveret i en tomat putaneskasauce med hvidvin, kapers, ansjoser, parmesan og lun baguette 165,-

STEAK URUGUAY | 200g steak, blomme- og rødvinssauce, grøntsagsgarnish + 1 valgfri side 195,-

LE WEEK-END TAVLE RET | Varierende menuindslag som løbende udskiftes. Spørg din tjener om dagens ret. 135,-

SIDES

45,-

SALAT | Grøn salat med fransk vinaigrette

FRITTER | Med trøffelaioli

KARTOFFEL PUREE | Med muskat og parmesan

DESSERT

55,-

TIRAMISU | Med vaniljecreme og kaffelikør

CHOKOLADEMOUSSE | Med frosne hindbær

Le Week-End

MENU



@leweekend_vesterbro

STARTERS

70.-

RABBIT PATÉ | Served with apricot marmelade and warm baguette

SALMON TARTARE | Salmon tartare served with capers, onion, sun dried tomato, fresh chicory leaves and warm baguette

GREEN ASPARAGUS | Poached egg, green asparagus with crispy garlic crumble

MAINS

 = Vegetarian options available

GOAT CHEESE SALAD  | Au gratin goat cheese pickled grapes, walnuts, pomegranates & salad and vinaigrette 125.-

CAESAR SALAD  | Roman salad, dressing, chicken, croutons & parmesan 145.-

BURGER  | 150g Danish beef, Le Week-End dip, tomato, lettuce, braised onion, with fries 155.-

LAMB SHANK | Slow baked lamb shank with dark lemon-mint sauce and with green pea puree 165.-

PORK CHEEKS | Cheeks in white horseradish sauce, mashed potatoes, crispy lettuce, cucumber and radish 145.-

MUSSELS PUTANESKA | Mussels cooked in white wine, tomato sauce, capers, olives, anchovies, with parmesan 165.-

STEAK URUGUAY | 200g steak, plum-flavored red wine sauce & vegetable garnish + 1 side free of choice 195.-

LE WEEK-END ROTATE | varying menu option. Ask your waiter for option of the day 135.-

SIDES

45.-

SALAD | Green salad with French vinaigrette

FRIES | Truffle aioli

POTATO PUREE | With nutmeg and parmesan

DESSERTS

55.-

TIRAMISU | With vanilla creme & coffee liqueur

CHOCOLATE MOUSSE | With frozen raspberry

MENU

Le Week-End



@leweekend_vesterbro