

— Menu —

GOUGÈRES

serranoskinke, emulsion af kaffe & enebær

SPRØD KARTOFFEL

bagt tomatcreme & friteret salvie

ÆBLESKIVE

confiteret and & appelsin

KAMMUSLING

grillet pak choi, citrusurter & X.O. sauce

FRANSK DUE

confiteret duelår, syltet græskar, friteret pære & aromatisk sauce

HASSELNØDDEPARFAIT

brombær, syltet pære, mælkechokolade & lun karamelsauce

6 SERVERINGER 450,-

VINMENU 355,-

4 glas vin

— Snacks —

GOUGÈRES  
serranoskinke, emulsion af kaffe & enebær

REJECHIPS  
ingefær, tomat & yuzu

ÆBLESKIVE  
confiteret and & appelsin

JOMFRUHUMMER RULLE  
skinke & dild

1 FRITERET ØSTERS  
agurkerelish & æbler

SPRØD KARTOFFEL  
bagt tomatcreme & friteret salvie

BAERII CAVIAR 30 G  
blinis & creme fraiche  
500,-

50 ,- per snack

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS  
serveres i 3 variationer

RØRT TATAR  
drueagurker, kartoffelchips, estragon & karse

KAMMUSLING  
grillet pak choi, citrusurter & X.O. sauce

KALVEBRISLER  
grillet aubergine, palmekål, & pebersauce

STEGT HELLEFLYNDER  
friteret blomkål, syltet kamilleblomst, frisk  
trøffel & Karl Johan blanquette

FRANSK DUE  
confiteret duelår, syltet græskar, friteret pære &  
aromatisk sauce

140 ,- per ret

— Dessert —

CITRONKAGE  
luftig citronfromage, marengs & haveisyre

HASSELNØDDEPARFAIT  
brombær, syltet pære, mælkechokolade & lun  
karamelsauce

3 SLAGS OSTE  
sprødt & sødt

110 ,- per ret

---

Vi anbefaler 2-3 snacks  
& 2-3 småretter per person

---