

— Menu —

TØRRET ANDEBRYST
radicchio & gæremulsion

CONFITERET KARTOFFEL
tatar af okse & baerii caviar

BITTER KAKAOKIKS
saltet foie gras & kvæde

GRÆSKAR RAVIOLI
hummercreme, saltet helleflynder & kold muslingefløde

KROGMODNET GRIS
grillet kålskud, pebercreme, sprød kartoffel & rødvinssauce

KOKOSKAGE
luftig passionsfrugtmousse, kokossorbet & kandiseret kokos

MENU 450,-
VINMENU 450,-
4 glas vin

A la Carte

— Snacks —

TØRRET ANDEBRYST
radicchio & gæremulsion

CONFITERET KARTOFFEL
tatar af okse & bærii caviar

ARANCINI
safran & rouille

3 styk 150,-

— Småretter —

Vi anbefaler 2-3 småretter per person

GILLARDEAU ØSTERS
serveres i 3 variationer

TATAKI AF KALV
ponzu, , tørret tomat, bitre salater & parmesan

GRÆSKAR RAVIOLI
hummercreme, saltet helleflynder & kold
muslingefløde

WONTON
braiseret oksekæber, kinaradise, lun bouillon med
citrongræs & kaffir lime

POCHERET TORSK
kartoffel, sherry & hønsecreme

KROGMODNET GRIS
grillet kålskud, pebercreme, sprød kartoffel &
rødvinsauce

140 ,- per ret

— Ost & Sødte —

KOKOSKAGE
luftig passionsfrugtmousse, kokossorbet &
kandiseret kokos

”BRUNSVIGER”
hvid chokolade, ristede kerner og vaniljeis

BAGT MONT D'OR
trøffel & crouton 150,-

3 SLAGS OSTE
sprødt & sødt

110 ,- per ret