

— Menu —

2 Snacks & 3 Retter

BAGTE JORDSKOKKER

røget jordskokkepuré, syltede ramsløg & brunet smør

LØGTÆRTE

24 måneders serrano skinke & frisk trøffel

SALTET HELLEFLYNDER

guanciale, puffede vilde ris & glaskål

ONGLET

confiterede hvidløg, spæd porre, & sauce af
fermenterede hvidløg

KARTOFFELKAGE

crème chiboust & bitter kakao

MENU 450,-

VINMENU 450,-

4 glas vin

A la Carte

Vi anbefaler 4-5 forskellige snacks & småretter, svarende til et aftenmåltid

Snacks

LØGTÆRTE

24 måneders serrano skinke & frisk
trøffel
75,-

BAGTE JORDSKOKKER

røget jordskokkepuré, syltede ramsløg &
brunet smør
50,-

MINI KARTOFFELPIZZA

10g baerii caviar & double fraiche 48%
150,-

GILLARDEAU ØSTERS

citron & vinaigrette

JOMFRUHUMMER

gratineret med urtesmør
100,-

3 / 6 / 12 stk.
120,- / 200,- / 400,-

Småretter

SALTET KAMMUSLING

kinaradise, havesyre, sprød crouton &
karl johan

TATAR

røget vesterhavsost, syltede
porreblomster & grillede løg

SALTET HELLEFLYNDER

guanciaie, puffedede vilde ris & glaskål

SVAMPETOAST

ristet brioche, sherry & fløde

FARSERET RØDSPÆTTE

sauté af brøndkarse, sauce bearnaise
med ristet hummer & ramsløgskapers
180,-

ONGLET

confiterede hvidløg, spæd porre, & sauce
af fermenterede hvidløg

140,- per ret

Ost & Sød

ÆBLEKOMPOT

saltkaramel, bagt hvid chokolade, makroner
& vaniljeis

KARTOFFELKAGE

crème chiboust & bitter kakao

3 SLAGS OSTE

sprødt & sødt

110,- per ret