

Aften

Snacks

Charcuteri 3 slags    135
+ Oliven, diverse emulsioner og sylt

Arancini 3 stk  95
Urteemulsion, løg & poke, æggeblommecreme og karse

Østers 
1 stk 35 - 3 stk 90 - 6 stk 160

Ramón Peña  125
Sardiner, Calamares eller Tun

Parmesanchips   90
Æggeblomme og rødbedestøv

Caviar  195
Oscietra Gold - 10 gram

Hovedretter

Smørstegt andebryst  295
Vallesauce m. appelsin & and, rød spidskål, ristede nødder, knust kartoffel, timian, rødbede og portvin

Ølbraiseret svinekæber  285
Syltet løg, rodfrugter, knust kartoffel og persille + Trøffel 65

Smørstegt havtaskekæber  315
Beurre blanc, timian, porre og knust kartoffel

Hel Pandestegt Rødspætte  295
Broccolini, brunet smør, citron og knust kartoffel

Bagt græskar    165
Rød spidskål, nødder, rødbede og portvin, knust kartoffel og urter

Moules Frites   225
Urter, hvidløg, fløde, hvidvin og citrongræs + serveres med sprøde gyldne fritter og aioli

Foretter

Fasankrustade 130
Gulerod, knoldselleri, persille, jordskokker, porre og urter

Tatar  130
Okseglace, skalotteløg, peberrod, purløg, grov sennep, æggeblomme + Trøffel 65 + Caviar 195

Svampegnocchi 130
Parmesan, pestocreme og løgasker + Trøffel 65

Svampetoast  125
Skovsvampe a la creme, vesterhavssost og syltede tyttebær + Trøffel 65 + Caviar 195

Moules Frites  155
Urter, hvidløg, fløde, hvidvin, og citrongræs + serveres med sprøde gyldne fritter og aioli

Desserter

Lun pæretærte   110
Vaniljeis, skovsyre, karamel og pecan

Utraditionel æblekage  100
Lime, saltkaramel, brændt hvid chokolade, creme chantilly og æbleglace

Risalamande   110
Karamel, kirsebær og brændte mandler

Oste 3 slags   130
Med surt, sødt, salt og bittert



GLUTENFRI



LAKTOSEFRI



VEGETARISK



NØDDER



FISK