

Aften

Snacks

SNACKS TIL BORDET ^L	225
Passer til 2 personer Puffet hønseskind - parmesan - oliven - østers - chips	
+ TILKØB AF CAVIAR	270
CHARCUTERIE 3 SLAGS ^G ^L ^N	135
Surt - salt - bittert	
ØSTERS 3 STK. 110 / 6 STK. 180 / 12 STK. 330	330
Citron - Ponzu	
3 SLAGS SPANSKE OLIVEN ^V	45
CHIPS ^V	45
Trøffel eller salt	
ARANCINI / 3 STK. ^L ^G ^V	115
Emulsion - urter - malt	

Forretter

TOMAT OG KAMMUSLING ^G	149
Olivenolie - poke - brændt tomat	
CAVIAR	295
Oscieta Gold (10g) - æggeblomme - tomat	
RAVIOLI ^G ^L	155
Hummer - ponzu - wasabi - fløde - citrongræs - urter	
MOULES MARINIÉRES ^L	150
Blåmusling - citron - hvidløg - urter	
RØRT TATAR A LA KAJ	130
Cognac - ponzu - peberrod - kapers - rødløg - grov sennep - purløg	
+ POMMES FRITES OG AIOLI	45
+ TRØFFEL POMMES FRITES	75
Friskrevet trøffel	
Alle vores forretter serveres med friskbagt foccacia brød og pisket smør ^G ^L ^V ^N	

Hovedretter

HELSTEGT RØDSPÆTTE ^L ^G	295
Kartofler - forårsløg - brunet smør - ponzu - citron - urter	
BAGT SANDART ^L	300
Pommes Anna - muslingesauce - saltbagt knoldselleri - yuzu - vilde svampe - misofraiche - urter	
LANGTIDSSTEGT KALV ^L ^G	325
Pommes Anna - Café de Paris - urterasp - gulerod forårsløg - jordskokkechips	
GRILLET RIBEYE 300G ^L	375
Bearnaisesauce - pommes frites - bagt hvidløg	
ELLER FROKOSTBØF 225G	295
+ TILKØB AF FRISKREVET TRØFFEL	65
MOULES FRITES ^L	250
Hvidvin - fløde - pommes frites - citrongræs - aioli af fermenteret hvidløg - urter	
VARIATION AF RODFRUGT ^L ^V	215
Pommes Anna - jordskok - gulerod - knoldselleri - ponzu - rødbedeglace - brunet smør	

Desserter

Vores desserter kan indeholde spor af nødder ^N	
UTRADITIONEL ÆBLEKAGE ^G ^L ^V	100
Creme chantily - saltkaramel - æblesaft - lime - brændt hvid chokolade - kanel	
VANILJE OG APPELSIN ^G ^L ^V	110
Havrecrumble - marengs - rålakrids - mynte	
CORNFLAKEIS ^G ^L ^V	125
Sandkage - jordbærstøv - majs tuile - dehydreret mælk	
+ TILKØB AF OSCIETRA CAVIAR 5G	135
UDVALG AF 3 SLAGS OSTE ^G ^L ^N ^V	145
Surt - sødt - salt og bittert - knækbrød og rugkiks	
PETIT FOURS ^G ^L ^V	95
3 slags små lækre sager fra køkkenet - spørg tjener	

Sæson menu 495

Oplev årstidens bedste råvarer med vores sæsonmenu. S sammensætningen sikrer en varieret oplevelse, hvor hver ret bygger videre på den forrige.

Vinmenu - restaurantchefens anbefaling 295

Vi lytter til gæstens smag, når vinmenuen sammensættes og sørger løbende for at tilføje nye, dejlige vine.

RAVIOLI ^G^L

Hummer - ponzu - wasabi - fløde - citrongræs - urter

LANGTIDSSTEGT KALV ^G^L

Pommes Anna - Café de Paris - urterasp - gulerod forårsløg - jordskokkechips

VANILJE OG APPELSIN ^G^L^V^N

Havrecrumble - marengs - rålakrids - mynte