

Snacks

SNACKS TIL BORDET (L)(N)	225
Puffet hønseskind - Parmesan - Oliven - Østers - Saltede mandler - Chips	
+ CAVIAR	270
10 gram Oscietra Gold - Kan tilføjes andre retter	
CHARCUTERIE 3 SLAGS	139
Surt - Salt - Bittert	
ØSTERS 3 STK. 110 / 6 STK. 180 / 12 STK. 330	
Citron - Ponzu	
3 SLAGS OLIVEN (V)	55
ARANCINI 3 STK. (G)	115
Emulsion - Urter - Malt	

Forretter

MISO & DASHI	160
Pocheret æg - Poke - Trøffel - Grønkål - Friteret hønseskind	
JORDSKOKKESUPPE & BRUNET SMØR	125
Græskarkerner - Syltet blomkål - Piment d'Espelette - Friteret chorizo - kørvet	
RIMMET RAVFISK	145
Syltet Pære - Fennikel - Lakrids - Kastanje - Urter	
MOULES MARINIÉRES	155
Blåmusling - Citron - Hvidløg - Urter	
RØRT TATAR A LA KAJ	130
Peberrod - Sesam - Ponzu - Kapers - Rødløg - Purløg - Grov sennep	
+ POMMES FRITES MED AIOLI (V)	45
+ TRØFFEL POMMES FRITES (V)	75
Aioli af fermenteret hvidløg	

Alle vores forretter serveres med friskbagt foccacia brød og pisket smør **(G)(L)(V)(N)**

Hovedretter

GRILLET RIBEYE 300 G	375
Bearnaisesauce - Pommes Frites - Timian - Confiteret hvidløg	
SMØRSTEGT RØDFISK A LA MEUNIÈRE	295
Citron - Brunet smør - Fennikel - Persille - Pommes Dauphinoise	
LANGTIDSBAGT SVINEBRYST	285
Honning - Salvie - Friteret blomkålspuré - Gulerod - Timian - Ristede valnødder - Pommes Dauphinoise	
CONFITERET AND	325
Syrlig æble - Sauce Valle - Friteret blomkål og nødder - Bornholmer - Pommes Dauphinoise	
VARIATION AF BLOMKÅL (N)(V)	225
Syrlig æble - Rehydreret gulerod - Ristede nødder - Pommes Dauphinoise	
MOULES FRITES	250
Hvidvin - Fløde - Urter - Citrongræs - Pommes Frites - Aioli af fermenteret hvidløg	

Desserter

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE (G)(L)(V)	100
Creme Chantily - Saltkaramel - Æblesaft - Kaneltuile - Brændt hvid chokolade - Lime	
KIRSEBÆRTÆRTE (L)(N)(V)	145
Brændte mandler - Is af tonkabønne og portvin - Rørsukker	
FUDGE & MØRK CHOKOLADE (G)(L)(N)(V)	120
Brunet smør - Syrlig æble - Marengs - Nøddetuile - Mynte	
UDVALG AF 3 SLAGS OSTE (G)(L)(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. 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.

RIMMET RAVFISK
Syltet Pære - Fennikel - Lakrids - Kastanje - Urter

CONFITERET AND
Syrlig æble - Sauce Valle - Friteret blomkål og nødder - Bornholmer - Pommes Dauphinoise Syltet

KIRSEBÆRTÆRTE **(L)(V)(N)**
Brændte mandler - Is af tonkabønne og portvin - Rørsukker