



## AFTENMENU

### SNACKS TIL BORDET

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| CAVIAR, 10G.<br>10 gram Oscietra Gold                   | 175             |
| CHARCUTERIE<br>3 slags · surt · salt · bittert          | 147             |
| ØSTERS – 3 / 6 / 12 stk<br>Serverers med citron · ponzu | 110 / 180 / 330 |
| 3 SLAGS OLIVEN                                          | 60              |
| ARANCINI, 3 stk<br>3 slags emulsioner · urter · malt    | 115             |

### SØDT

|                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| UTRADITIONEL ÆBLEKAGE<br>Crème Chantilly · saltkaramel · æblesaft ·<br>kaneltuile · brændt hvid chokolade · lime | 100 |
| HVID CHOKOLADE & BÆR<br>Hvid chokolademousse · skovbær ·<br>brændt honningkaramel · skovsyre · matcha            | 115 |
| CAMEMBERT & SOLBÆRSORBET<br>Marengs · solbærsorbet · ristede nødder · mynte                                      | 125 |
| UDVALG AF OSTE<br>3 slags udvalgte oste · surt · sødt · salt & bittert ·<br>knækbrød & rugkiks                   | 145 |
| PETIT FOURS<br>3 slags små lækre sager fra køkkenet – Spørg tjeneren                                             | 95  |

### FORRET

|                                                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| RIMMET TORSK<br>Peberrod · ramsløg · brøndkarse · kærnemælk                                                                           | 138 |
| POCHEREDE HVIDE ASPARGES<br>Sauce hollandaise · ristede hasselnødder & brunet smør ·<br>håndpillede rejer eller stenbidderogn · urter | 165 |
| MOULES MARINIÈRES<br>Blåmuslinger · citron · hvidløg · urter                                                                          | 145 |
| RØRT TATAR À LA KAJ<br>Peberrod · rapskimolie · friteret kapers ·<br>rødløg · purløg · dijonsennep · kartoffel                        | 140 |

### HØVEDRETTER

|                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHILENSK WAGYU 200G<br>Grillet chilensk wagyu-filet marineret i urter ·<br>pommes frites · béarnaisesauce · grønne asparges · timian                             | 395 |
| HELSTEGT ISSING<br>Citron · brunet smør · grønne asparges ·<br>kartofler med brunet smør & krydderurter                                                          | 325 |
| SALTBAGT KULLER<br>Wasabi & yuzu-sauce · smørpocherede porrer · dild ·<br>ramsløg · kartofler m. brunet smør & krydderurter                                      | 265 |
| LYNSTEGT SAVOYKÅL<br>Wasabi & yuzu-sauce · smørpocherede porrer · smørristede<br>hasselnødder · revet vesterhavsost · kartofler m. brunet smør &<br>krydderurter | 145 |
| MOULES FRITES<br>Hvidvin · fløde · urter · citrongræs · pommes frites · aioli af<br>fermenteret hvidløg                                                          | 265 |

\*Allergener oplyses af tjeneren.

