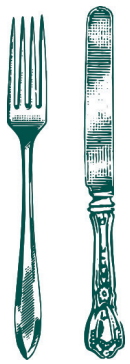

MENU
AFTEN

DINNER

18.00-21.00

SNACKS

◆

10G GOLD CAVIAR 295,-

Jordskokke panna cotta, Piemonte hasselnødder, hasselnøddeolie

10g Gold caviar, jerusalem artichoke panna cotta, Piemonte hazelnuts, hazelnut oil

CHAMPAGNE

NV, Mandois, Brut Origine, Champagne, Frankrig 175,-

DANSKE RØMØ ØSTERS, I STK. 55,-

Vælg mellem følgende garniture:

Danish Rømø oisters, choose between toppings:

Nim sauce, chili, ingefær / *Nim sauce, chili, ginger*

Bloody Mary, Tabasco, citron / *Bloody Mary, Tabasco, lemon*

Rødvinsvinaigrette, skalotteløg, sort peber / *Redwine viniagrette, shallots, black pepper*

GIN & TONIC

Thorn gin & Franklin & Son indian Tonic 105,-

PUFFEDE FLÆSKESVÆR 85,-

Sennepscreme

Chrispy pork rinds, mustard creme

SÆSONMENU VOL. 1

◆

Surdejsboller & gammeldags kærnet smør med Læsøsalt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø sea salt

Dansk Hamachi
Nam jim, pink grapefrugt, fingerlime, basilikum
Danish hamachi, nim sauce, pink grapefruit, fingerlime, basil

Udbenet Vagtel
Jordskokkepuré, tranebærsauce, bagt kartoffelmos
Deboned quail, Jerusalem artichoke purée, cranberry sauce, mashed potatoes, Jerusalem artichoke chips

Hyldebær & Lakrids
Hyldebærsorbet, hyldebærsirup, æbler, hvid chokolademousse med lakrids, solbærbobler
Warm elderberries, apples, white chocolate mousse with liquorice, blackcurrant bubbles

495,-

TILHØRENDE VINMENU 375,-
Sammensat af vores sommelier
Our sommeliers wine pairing

SÆSONMENU VOL. 2

◆

Surdejsboller & gammeldags kærnet smør med Læsøsalt
Sourdough buns & traditional churned butter with Læsø sea salt

Dansk Hamachi
Nam jim, pink grapefrugt, fingerlime, basilikum
Danish hamachi, nim sauce, pink grapefruit, fingerlime, basil

Kongekrabbe
Grøn mangosalsa, sesam, sifonskum på røræg, kongekrabbeskum
King crab, green mango salsa, sesame, sifon foam of scrambled eggs, king crab foam

Havtaske Wellington
Svampeduxel, karl johan skum, ibericoskinke
Monkfish wellington, mushroom duxelles, porcini mushroom foam, Iberico ham

Udbenet Vagtel
Jordskokkepuré, Tranebæsauce, bagt kartoffelmos
Deboned quail, Jerusalem artichoke purée, cranberry sauce, mashed potatoes, Jerusalem artichoke chips

Hyldebær & Lakrids
Hyldebærsorbet, hyldebærsirup, æbler, hvid chokolademousse med lakrids, solbærbobler
Warm elderberries, apples, white chocolate mousse with liquorice, blackcurrant bubbles

695,-

TILHØRENDE VINMENU 625,-
Sammensat af vores sommelier
Our sommeliers wine pairing

Á LA CARTE

◆

DANSK HAMACHI 155,-

Nam jim, pink grapefrugt, fingerlime, basilikum

Danish hamachi, nam jim, pink grapefruit, fingerlime, basil

KONGEKRABBE 195,-

Grøn mangosalsa, sesam, sifon på røræg, kongekrabbeskum

King crab, green mangosalsa, sesame, sifon foam of scrambled eggs, king crab foam

HAVTASKE WELLINGTON 195,-

Svampeduxel, karl johan skum, ibericoskinke

Monkfish wellington, mushroom duxelles, porcini mushroom foam, Iberico ham

UDBENET VAGTEL 295,-

Jordskokkepuré, tranebærsauce, bagt kartoffelmos, jordskokkechips

Deboned quail, Jerusalem artichoke purée, cranberry sauce, mashed potatoes, Jerusalem artichoke chips

OST 145,-

Fire slags europæiske oste, knækbrød, pærechutney

Selected cheeses from Europe, crispbread, pear chutney

HYLDEBÆR & LAKRIDS 135,-

Hyldebærsorbet, æbler, hvid chokolademousse med lakrids, solbærbobler

Warm elderberries, apples, white chocolate mousse with liquorice, blackcurrant bubbles

BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år

◆

2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

FISKEFILET

Pommes frites, remoulade

Fish fillet, pommes frites, danish tartar sauce

ELLER
OR

NUGGETS

Pommes frites, ketchup

Nuggets, pommes frites, ketchup

DESSERT

Hjemmelavet belgisk vaffel, vaniljeis, syltede bær

Homemade Belgian waffle, vanilla ice cream, pickled berries

195,-