



MENU AFTEN

DINNER

18.00-21.00

SNACKS



10G GOLD CAVIAR 295,-

Blomkåls panna cotta, syrnet fløde, dildolie, Piemonte hasselnødder
10g Gold Caviar, curliflower panna cotta, sour creme, dill oil, Piemonte hazelnuts

CHAMPAGNE

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

DANSKE RØMØ ØSTERS, 1 STK. 55,-

Vælg mellem følgende garniture:

Danish Rømø oysters, 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

Saltet Hamachi

Havguscreme, stikkelsbærsauce med bergamotte, jordskokkechips, Piemonte hasselnødder
*Salted Hamachi, creme of Havgus cheese, gooseberry sauce with bergamot,
jerusalem artichoke chips, hazelnuts*

Majspoussin

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Maize-fed poussin, crispy fried thigh, breast bellotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

Ølvaffel

Saltkaramel, brunet smør-is, karamelliserede fyrkogler, sprød øllebrød, cru de kakao
*Beer waffle, salted caramel, brown butter ice cream, caramelized pine cones,
crispy "øllebrød", cacao nibs*

525,-

TILHØRENDE VINMENU 375,-

Wine pairing

TILHØRENDE SAFTMENU 275,-

Juice pairing



SÆSONMENU VOL. 2



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

Saltet Hamachi

Havguscreme, stikkelsbærsauce med bergamotte, jordskokkechips, Piemonte hasselnødder
*Salted Hamachi, creme of Havgus cheese, gooseberry sauce with bergamot,
jerusalem artichoke chips, hazelnuts*

Dampet laks fra Skagen Salmon

Letrøget Beurre Blanc sauce, romanescokål, marineret grønkål
Steamed salmon, lightly smoked Beurre Blanc, romanesco, marinated kale

Havtaske Wellington

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

Majspoussin

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Maize-fed poussin, crispy fried thigh, breast bellotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

Ølvaffel

Saltkaramel, brunet smør-is, karamelliserede fyrkogler, sprød øllebrød, cru de kakao
*Beer waffle, salted caramel, brown butter ice cream, caramelized pine cones,
crispy "øllebrød", cacao nibs*

725,-

TILHØRENDE VINMENU 625,-

Wine pairing

TILHØRENDE SAFTMENU 450,-

Juice pairing



À LA CARTE

FORRET

SALTET HAMACHI 155,-

Havguscreme, stikkelsbærsauce med bergamotte, jordskokkechips, Piemonte hasselnødder
*Salted Hamachi, creme of Havgus cheese, gooseberry sauce with bergamot,
jerusalem artichoke chips, hazelnuts*

HUMMERBISQUE 195,-

Tempereret hvid fisk, jomfruhummer, Toast Melba, safranaibli
Lobster bisque, tempered white fish, langustine, Toast Melba, saffron aioli

HOVEDRET

DAGENS FANGST 345,-

Frisk fisk, let røget Burre Blanc, selleripuré, frisk romanesco kål
Today's fish, lightly smoked Burre Blanc sauce, celery puré, fresh romanesco cauliflower

MAJSSPOUSSIN 325,-

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Maize-fed poussin, crispy fried thigh, breast bellotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

DESSERT

OST 145,-

Fire slags europæiske oste, knækbrød, pærechutney
Selected cheeses from Europe, crispbread, pear chutney

ØLVAFFEL 135,-

Saltkaramel, brunet smør-is, karamelliserede fyrkogler, sprød øllebrød, cru de kakao
*Beer waffle, salted caramel, brown butter ice cream, caramelized pine cones,
crispy "øllebrød", cacao nibs*



BØRN – KIDS

À la carte, op til 12 år



2 – RETTERS BØRNEMENU

2 course kids menu

PASTA BOLOGNESE

Frisk pasta, Bolognese, revet Thybo ost
Fresh pasta, Bolognese, grated Thybo cheese

ELLER

OR

PANKOPANERET KULLER FILET

Remoulade, rugbrød, citron
Panko crusted haddock, Danish tatar sauce, ryebread, lemon

DESSERT

Roulade med røde bær, flødeskum, vaniljeis
Swiss roll with berries, whipped cream, vanilla ice cream

195,-