



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

Dansk Torsketerrine

Basilikumssauce, yuzu, agurkecreme, friskmarineret agurk, vilde urter
Danish cot terrine, basil sauce, yuzu, cucumber cream, cucumber, wild herbs

Majspoussin

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Poussin, crispy fried thigh, breast ballotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

Solbærskud

Sorbet, semifreddo, flødebolleskum, mynte, citron verbena, 70% Virunga chokolade
Blackcurrant buds sorbet, semifreddo, meringue, mint, lemon verbena, 70% Virunga chocolate

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

Skagens Rejer

Hybenrose-creme, hvide asparges, creme fraiche, wasabi, dildolie
Shrimps from Skagen, hiprose creme, asparagus, creme fraiche, wasabi, dill oil

Dansk Torsketerrine

Basilikumssauce, yuzu, agurkecreme, friskmarineret agurk, vilde urter
Danish cot terrine, basil sauce, yuzu, cucumber cream, cucumber, wild herbs

Glaseret Jomfruhummer

BBQ, laksa skum, grøn mangosalsa, ristet sesam
Glazed langoustine, BBQ, laksa foam, green mango salsa, sesame

Majspoussin

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Poussin, crispy fried thigh, breast ballotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

Solbærskud

Sorbet, semifreddo, flødebolleskum, mynte, citron verbena, 70% Virunga chokolade
Blackcurrant buds sorbet, semifreddo, meringue, mint, lemon verbena, 70% Virunga chocolate

725,-

TILHØRENDE VINMENU 625,-

Wine pairing

TILHØRENDE SAFTMENU 450,-

Juice pairing



À LA CARTE

FORRET

DANSK TORSKETERRINE 155,-

Basilikumssauce, yuzu, agurkecreme, friskmarineret agurk, vilde urter
Danish cot terrine, basil sauce, yuzu, cucumber cream, cucumber, wild herbs

GLASERET JOMFRUHUMMER 195,-

BBQ, laksa skum, grøn mangosalsa, ristet sesam
Glazed langoustine, BBQ, laksa foam, green mango salsa, sesame

HUMMERBISQUE 195,-

Tempereret hvid fisk, jomfruhummer, Toast Melba, safranaïoli
Lobster bisque, tempered white fish, langoustine, Toast Melba, saffron aioli

HOVEDRET

DAGENS FANGST 345,-

Grøn mangosalsa, BBQ, jomfruhummer-skum, rød karry, stegte kartofler
Fish of the day, green mango salsa, BBQ, langoustine foam, red curry, fried potatoes

MAJSSPOUSSIN 325,-

Sprødstegt lår, ballotine af bryst, trøffel, jus gras sauce, tærte, forårsgrønt
Poussin, crispy fried thigh, breast ballotine, truffle, jus gras sauce, tart, vegetables

DESSERT

OST 145,-

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

SOLBÆRSKUD 135,-

Sorbet, semifreddo, flødebolleskum, mynte, citron verbena, 70% Virunga chokolade
Blackcurrant buds sorbet, semifreddo, meringue, mint, lemon verbena, 70% Virunga chocolate



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,-