



AFTEN

LANDMENU

Cremet lavbagt hvid fisk, radiser, citron & sprød malt

*

Åben Ravioli med Dampede blåmusling, brændt spinat & skummende Nduja

*

Grillet sprængt oksespidsbryst, nye ærter, ristet blomkål, sprød krokett med brisler & sherry sauce

*

Udvalgte oste med bagt stikkelsbær & sprøde kerner

*

Fersken sorbet, hindbærkompot, marengs & mandel crumble

Vælg mellem

3 retter kr. 435,- 4 retter kr. 499,- eller 5 retter kr. 549,-

Vinmenu 3 glas 398,- 4 glas 529,- 5 glas 648,-

SNACKS & APPERITIF

Oliven

30,-

Saltede mandler

30,-

"Svær" med piment d' espelette

30,-

Ericolie d'Palermo med tør ost

38,-

Pissaladière

45,-

Foccacia med oliven tapenade & grøn tomat

38,-

Udvalgt salami & skinke

45,-

4 Udvalgte snacks

88,-

Apperitif & 4 snacks

175,-

TILKØB

Fritter & aioli

45,-

Grillet salat & vinaigrette, gramolate af grønne tomater

59,-

Kartofler & urtesmør

38,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)

*

Stegt fiskefilet med pommes frites

150,-

FORRETTER

Cremet lavbagt hvid fisk med radiser, citron & sprød malt

135,-

Åben Ravioli

med Dampede blåmusling, brændt spinat & skummende Nduja

135,-

Foie gras terrin

med rabarberchutney med ingefær & smørstegt brioche

145,-

Hummersuppe

med aioli, pocheret hvid fisk & braiseret fennikel

145,-

Carpaccio

med løvstikkeemulsion, syltede løg, kartoffelchips, sprød salat & Efterglød

135,-

Som hovedret med fritter 299,-

VEGETAR MENU

Åben Ravioli

med radiser, brændt spinat & skummende sauce

135,-

Sprød gedefriskost

med nye ærter, ristet blomkål & sherry sauce

225,-

2 retter 329,-

HOVEDRETTER

Dagens fisk

med kapers, grillet citron & forårsgrønt

325,-

Grillet sprængt oksespidsbryst

med nye ærter, ristet blomkål sprød krokett med brisler & sherry sauce

299,-

Stegt Oksemørbrad

med kartoffelchips, rødvinssyltede løg & okseglace

325,-

Tilkøb stegt Foie gras 75,-

DESSERT

Fersken sorbet

med hindbærkompot, marengs & mandel crumble

125,-

Chokolade fondant

med syltet rabarber, Is & Mynteolie

125,-

Cafe Gourmand

Valgfri kaffe & udvalgt sødt fra køkkenet

148,-

Udvalgte oste

med kompot & sprøde kerner

135,-



EVENING

LANDMENU

Creamy, gently baked white fish, radishes, lemon, and crispy malt

*

Open ravioli with steamed mussels, seared spinach, and frothy Nduja

*

Grilled braised beef brisket, fresh peas, roasted cauliflower, crispy croquette with sweetbreads & sherry sauce

*

Selected cheeses with baked gooseberries & crispy seeds

*

Peach sorbet, raspberry compote, meringue & almond crumble

3 courses kr. 435,- 4 courses kr. 499,- 5 courses kr. 549,-

Winemenu 3 glasses kr. 398,- 4 glasses kr. 529,- 5 glasses kr. 648,-

SNACKS & APPERITIF

Olive

30,-

Salted almonds

30,-

"Pork rind" with piment d' espelette

30,-

Fricolie d'Palermo med tør ost

38,-

Pissaladière

45,-

Focaccia with olive tapenade & green tomato

38,-

Selected salami & ham

45,-

4 selected snacks

88,-

Apperitif & 4 snacks

175,-

ADD-ONS

Fries & aioli

45,-

Grilled salad & vinaigrette, green tomato gremolata

59,-

Potatoes & herb butter

38,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)

*

Fried fish fillet with fries

150,-

STARTERS

Creamy, baked white fish, radishes, lemon, and crispy malt

135,-

Open ravioli

with steamed mussels, seared spinach, and frothy Nduja

135,-

Foie gras terrine

with rhubarb chutney with ginger & butter-fried brioche

145,-

Lobster soup

with aioli, poached white fish & braised fennel

145,-

Carpaccio

with lovage emulsion, pickled onions, potato crisps, crisp salad and Efterglød

135,-

As a main course with fritters

299,-

VEGETARIAN

Open Ravioli

with radishes, seared spinach & frothy sauce

135,-

Crispy goat cheese

with fresh peas, roasted cauliflower, and sherry sauce

225,-

2 courses 329,-

MAIN COURSES

Fish of the day

with capers, grilled lemon & spring greens

325,-

Grilled braised beef brisket, fresh peas, roasted cauliflower, crispy croquette with sweetbreads & sherry sauce

299,-

Pan-fried beef fillet

with potato crisps, red wine-pickled onions & beef glaze

325,-

Add pan-fried foie gras 75,-

DESSERTS

Peach sorbet

raspberry compote, meringue & almond crumble

125,-

Chocolate fondant

with rhubarb compote, ice cream & mint oil

125,-

Cafe Gourmand

choice of coffee & selected sweets from the kitchen

148,-

Selection of cheeses

with compote & crunchy seeds

135,-