

# Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 250,-

ROGN Caviar White Sturgeon | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg | 349,-

**Tilkøb: ekstra fornøjelse | 499,-**  
**WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. MED PERLELØG OG TRØFFEL SAUCE, 100G**  
Matched dertil: Krug 171' Edition Pr. GL. 450,-

## Forretter

Grillet tube-blæksprutte, med kimchi sauce, blandet kål og crudité

Stegte kejsershatte med hoisin, marineret squash, persille creme syltede jordskokker og pinjekerner

## Mellemret

Røget og dampede blåmuslinger, syltede fennikel, friteret persille og urteskum

## Hovedretter

Farseret fasanbryst, med bagte løg, syltede rødbede, tranebær og gulerods puré

***Tilkøb: Friskrevet sort trøffel 39,- (kan fås på alle retter)***

Skindstegt kulmule med selleri og kål terrin, syltede æble, pastinak puré og sauce blanquette

## Ost

Friteret Brie de Meaux, med syltede pære, stikkelsbær kompot, tuilles, og broken gel på granatæble

## Dessert

Grillet ananas, hvid chokolade ganache, lakrids crumble, tonka bønne is, og sauce

**Side orders:**  
Grøn hovedsalat med 'mormor' dressing, citronskal og sort peber | 60,-  
Økologisk Burrata med olivenolie og urter | 75,-  
Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

2-retter 500,- // 3-retter 595,- // 4-retter 675,- // 5-retter 755,- // 6-retter 835,-

# Restaurant Høfde 4

(Abend)

---

**Champagne & Snacks 34 €**

**Caviar White Sturgeon 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch | 48 €**

**Kaufen Sie extra Vergnügen | 69 €**

**WAGYU FILET A5 MBS. 10-12 Mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce, 100G**

Dazu passt: Krug 171' Edition Pr. GL. 62 €

## Vorspeise

Gegrillter Tintenfisch mit Kimchisauce, gemischtem Kohl und Rohkost

Gebratener Kaiserhut mit Hoisin, mariniertes Zucchini, Petersiliencreme, eingelegten Artischocken und Pinienkernen

## Zwischenspeise

Geräucherte und gedünstete Miesmuscheln, eingelegter Fenchel, frittiertes Petersilien und Kräuterschaum

## Hauptspeise

Gefüllte Fasanenbrust mit gebackenen Zwiebeln, eingelegter Roter Bete, Preiselbeeren und Karottenpüree

***Extra: Frisch geriebener schwarzer Trüffel 5 € (für alle Gerichte erhältlich)***

Gebratener Seehecht mit Sellerie-Kohl-Terrine, eingelegtem Apfel, Pastinakenpüree und Sauce Blanquette

## Käse

Frittierter Brie de Meaux mit pochierter Birne, Stachelbeerkompott, Tuilles und gebrochenem Gel auf Granatapfel

## Nachspeise

Gegrillte Ananas, weiße Schokoladen-Ganache, Lakritz-Streusel, Tonkabohne-Eis und Soße

## **Side orders:**

Grüner Salat mit "Oma" Dressing, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer | 8 €

Organische Burrata mit Olivenöl und Kräuter | 10 €

Pommes Frites mit Parmesan und Schnittlauch | 10 €

**2-Gänge 69 € // 3-Gänge 82 € // 4 Gänge 93 € // 5 Gänge 106 € // 6 Gänge 120 €**

# Restaurant Høfde 4

## Vinmenu

2022 Menetou Salon Blanc – Domaine Phillipe Gilbert – Loire – Frankrig

2020 Chardonnay – Fumey Chatelain – Jura – Frankrig

2020 Muscat Ottonel Vielle Vignes – Domaine Hurst – Alsace – Frankrig

2017 Franconia – Gradis Ciutta – Friuli – Italien

2018 Ronceray – Domaine Belargus – Loire – Frankrig

2018 Santenay Blanc Vielle Vignes – Vincent Girardin – Bourgogne – Frankrig

2018 Ratafia Pinot Noir – Lamiable – Champagne – Frankrig

2 Gl. Vinmenu 280,- // 2 Glas Weinmenu 39 Euro  
3 Gl. Vinmenu 420,- // 3 Glas Weinmenu 58 Euro  
4 Gl. Vinmenu 560,- // 4 Glas Weinmenu 78 Euro  
5 Gl. Vinmenu 700,- // 5 Glas Weinmenu 97 Euro  
6 Gl. Vinmenu 840,- // 6 Glas Weinmenu 116 Euro