

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

Stenbiderrogn med citronskal, blancheret savoykål med pære, rejer og hvidløgs creme

Paneret og friteret 'pulled' oksespidsbryst, rødølgs broken gel, peberrods mayo og saltsyltede agurk

Mellemret

Porre-mosaik med Nori tang, estragon mayo og støv, syltede perleløg, samt ristede hasselnødder

Hovedretter

Stegt lammekrone rullet i pistacie, rasp og citron, karamelliseret løg puré, granatæble, rösti og sauce Madeira

Udskift lam med oksemørbrad: +75,-

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

Farseret søtunge, smørdampet mini blomkål og spinat, pom. kroket, og mørkel sauce

Ost

Sainte-Maure creme brullé, karamelliseret med rørsukker, sprød tuilles, friske figer, æbler og nødder

Dessert

Browniebund med mascarpone-mousse, lemon curd, saltkaramel crumble og vanilie is

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 490,- // 3-retter 575,- // 4-retter 675,- // 5-retter 785,- // 6-retter 895,-

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

Seehasenrogen mit Zitronenschale, blanchiertem Wirsing mit Birne, Garnelen und Knoblauchcreme

Panierte und frittierte 'pulled' Rinderbrust, broken gel aus roten Zwiebeln, Meerrettich-Mayo und eingelegten Gurken

Zwischenspeise

Lauch-Mosaik mit Nori-Algen, Estragon-Mayo und -Puder, eingelegten Perlzwiebeln, sowie gerösteten Haselnüssen

Hauptspeise

Gebratene Lammkrone in Pistazien, Semmelbrösel und Zitrone, karamellisiertes Zwiebelpüree, Granatapfel, Rösti und Madeira-Sauce
Lamm durch Rinderfilet ersetzen, + 10€

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

Gefüllte Seezunge, in Butter gedämpfter Mini-Blumenkohl und Spinat, Pommes-Kroketten und Morchelsoße

Käse

Sainte-Maure Crème Brûlée, karamellisiert mit Rohrzucker, knusprigen Tuiles, frischen Feigen, Äpfeln und Nüssen

Nachspeise

Brownieboden mit Mascarpone-Mousse, Zitronencreme, salzigem Karamell-Krümel und Vaniljeis

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 68 € // 3-Gänge 79 € // 4 Gänge 93 € // 5 Gänge 108 € // 6 Gänge 123 €