

Restaurant Høfde 4

Frokost

ROGN 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,-

Pandestegt fiskefilet | rugbrød, håndpillede rejer, laks, grillet citron, og mayo
199,-

Kammusling-carpaccio | med små røget kammuslinger, wasabi mayo, citronolie og urte tuilles
210,-

Sort ravioli | guanciale, selleri puré, syltede selleri, sprøde urter og taleggio sauce
210,-

Misomarineret krebsehaler | forårsløg, sesam, edamamé bønner, tangsalat, smørstegt brød
210,-

Side orders:

Grøn hovedsalat med 'mormor' dressing, citronskal og sort peber | 60,-

Økologisk Burrata med olivenolie | 75,-

Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

Pommes frites med trøffel | 85,-

Hummus incl 3 stk. brød | 70,-

Oliven og saltede mandler | 70,-

Ekstra brødkurv 4 stk. med smør | 45,-

Restaurant Høfde 4

Mittagessen

12.00 – 14.30

ROGN White Sturgeon | 1 Dose 15g, mit Blinis, saurer Sahne 38% und Schnittlauch

48 €

Kaufen Sie extra Vergnügen | 69 €

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

Krug 171' Edition Pr. GL. 62 €

Gebratenes Fischfilet | Schwarzbrot, garnelen, Lachs, gegrillte Zitrone und Mayo.

27 €

Jakobsmuschel-Carpaccio | mit kleinen geräucherten Jakobsmuscheln, Wasabi-Mayo, Zitronenöl und

Kräcker

29 €

Schwarze Ravioli | Guanciale, Selleriepüree, eingelegter Sellerie, knusprige Kräuter und Taleggio-Sauce

29 €

Miso-marinierte Krestails | Frühlingszwiebeln, Sesam, Edamame-Bohnen, Tangsalat, in Butter

gebratenes Brot

29 €

Side orders:

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

Organische Burrata mit Olivenöl | 10€

Pommes frites min Parmesan und Schnittlauch | 10€

Pommes frites mit Trüffel | 11€

Hummus mit Brot | 9€

Oliven und gesalzene Mandeln | 9€

Ekstra Brotkorb 4 stk. mit Butter | 6€