

Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 250,-

ROGN CAVIAR | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg
Baerii 249,- | White Sturgeon 349,- | Ocietra 449,-

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

Friteret fjordrejer med grønne asparges, blodappelsin, ramsløgs mayo, porre og sauce maitaise
Tortellini med vildsvin og jomfruhummer, consommé, spinat/basilikums olie, bøgehatte og ponzu

Mellemret

Kartoffel Mochi med nori tang, glaseret i teriyaki, saltbagt rødbede, kål og perleløg samt yuzu skum

Hovedretter

Stegt Onglet med BBQ-rub, pak choi, mini majroer, tomat salsa verde, og røget bbq sauce.
Udskift Onglet med oksemørbrad: +75,-

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

Meunierestegte havtaskekæber med cremet perlebyg, dampet hvide asparges i hyldeblomst beurre monté, samt champagne sauce med ørredrogn.

Ost

Amerikansk ostepandekage på Münster ost, abrikos sauce og skum, samt orange tuilles

Dessert

Rødvinssyltede rabarber, lakrids panna cotta, rabarber consume, og marcipan 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

(Evening)

Champagne and Snacks 250,-

**ROGN CAVIAR | 15g with blinis, sour creme 38% and chives
Baerii 249,- | White Sturgeon 349,- | Ocietra 449,-**

**That extra something | 499,-
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. WITH ONION AND TRUFFLE SAUCE, 100G
The perfect Glass: Krug 171' Edition Pr. GL. 450,-**

Starters

Deepfried Northsea Shrimps with green asparagus, bloodorange, ramsons mayo, leek and sauce maitaise
Tortellini with wild boar and langustine, consommé, spinach/basil oil, brown beech mushroom and ponzu

Entrée

Potato Mochi with nori seaweed, glazed in teriyaki, salt baked beetroot, cabbage og onion with yuzu foam

Maincourses

Fried Onglet with BBQ-rub, pak choi, mini turnips, tomato salsa verde and smoked bbq sauce
Change Onglet to Beef Tenderloin ; +75,-

Black Truffle 39,- (Can be added to all dishes)

Fried Monkfish with creamy barley, steamed white asparagus in elderflower beurre monté
and champagne sauce with troutroe

Cheese

American pancake based on Munster cheese, abricot sauce and foam with orange tuilles

Dessert

Redwine pickled rhubarbs, liqourice pannecotta, rhubarb consommé and marzipan icecream

Side orders:
Green salad with 'mormor' dressing, lemon peel and black pepper | 60,-
Eco Burrata with olive oil | 75,-
Pommes Frites with Parmesan and chives | 75,-

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

Vinmenu

Friteret Fjordrejer

2023 Riesling Trocken – Weingut Immel – Rheinhessen – Tyskland
2021 Riesling „Bruck“ – Peter Veyder-Malberg – Wachau – Østrig

Tortellini med Vildsvin og Jomfruhummer

2022 Theodora – Gut Oggau – Burgenland – Østrig
2022 Timotheus – Gut Oggau – Burgenland – Østrig

Kartoffel Mochi

Dassai 39 „Junmai Daiginjo“ – Maison Asahi Shuzo – Chûgoku-Yamaguchi - Japan
Dassai 23 „Junmai Daiginjo“ – Maison Asahi Shuzo – Chûgoku-Yamaguchi - Japan

Stegt Onglet

2018 Sito Moresco – Angelo Gaja – Piemonte – Italien
2020 Cornas „Chaban“ – Thomas Dam – Rhône – Frankrig

Meunierestegt Havtakekæber

2021 Bourgogne Blanc – Arnaud Baillet – Bourgogne – Frankrig
2020 Saint Romain – Mark Haisma – Bourgogne – Frankrig

Ostepandekage

2020 Riesling Spätlese „Rausch“ – Zilliken – Mosel – Tyskland
2009 Riesling Spätlese „Josephöfer“ – Reichsgraff Von Kesslestatt – Mosel – Tyskland

Rødvinssyltede Rabarber

2020 Coteaux de Layon „Passerilée“ – Domaine Delesvaux – Loire – Frankrig
2020 Coteaux de Layon „Roueres“ – Domaine Belargus – Loire – Frankrig

Vinmenu

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

Prestigé Vinmenu

2 Gl. Vinmenu 400,- // 2 Glas Weinmenu 55 Euro 3 Gl. Vinmenu 600,- // 3 Glas Weinmenu 82 Euro
4 Gl. Vinmenu 800,- // 4 Glas Weinmenu 110 Euro 5 Gl. Vinmenu 1.000,- // 5 Glas Weinmenu 137 Euro
6 Gl. Vinmenu 1.200,- // 6 Glas Weinmenu 165 Euro

Opgradering af Champagne:

2013 Les Blanchiens – R. Pouillon – Mareuil-Sur-Aÿ – Champagne – Frankrig 125,-