

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 (nyretapper) 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

Rødvins syltede 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

(Abend)

Champagne & Snacks 34 €

**ROGN CAVUAR | 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch
Baerii 34€ | White Sturgeon 48€ | Ocietra 62€**

**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

Frittierte Fjordkrabben mit grünem Spargel, Blutorange, Bärlauchmayo, Lauch und maitaise Sauce

Tortellini mit Wildschwein und Languste, Consommé, Spinat-Basilikumöl, Buchenhut und Ponzu

Zwischenspeise

Kartoffel-Mochi mit Nori-Algen, glasiert in Teriyaki, gesalzene Rote Bete, Kohl, Perlenzwiebeln und Yuzu-Schaum

Hauptspeise

Gebratenes Onglet mit BBQ-Rub, Pak Choi, Minirüben, Tomatensalsa verde und geräucherter BBQ-Sauce.
Ersetzen Sie Onglet (hochwertiges Steakfleisch vom Nierenzapfen) durch Rinderfilet: + 10 €

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

Gebratene Seeteufelbäckchen mit Perlgraupencreme, gedünsteter weißer Spargel in Holunderblüten-Beurre
Monté und Champagnersauce mit Forellenrogen.

Käse

Amerikanischer Käsepfannkuchen mit Münsterkäse, Aprikosensauce und -schaum und Orangen-Tuilles

Nachspeise

In Rotwein eingelegter Rhabarber, Lakritz-Panna-Cotta, Rhabarber-Consomme und Marzipan-Eis

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 €