

Restaurant Høfde 4

(Aften // Abend)

Champagne & Snacks 235,-

ROGN Caviar White Sturgeon | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg | 298,-
Blinis mit Caviar 15g, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch

Forretter - Vorspeise:

Stracciatella ost, friske figner, kirsebær, brokengel og olivenolie
Straciatella Käse, frische Feigen, Kirschen, Broken Gel und Olivenöl
2020 Xisto Branco Limitado – Luis Seabra – Douro – Portugal

Røget vagtelæg, tangsalat, glaskål, gomadressing, hybenrose og dild olie
Geräucherte Wachteleier, Salat aus Seetang, Kohlrabi, Gomadressing und Dillöl
2015 Riesling Alte Reben DBMG – Weingut Nik Weiss – Mosel – Tyskland

Hovedretter - Hauptspeise:

Stegt okse Teres Major, med svampe puré, grillet majs, ærter, og popcorns skum
Gebratenes Rinderfleisch Teres Major mit Püree aus Pilzen, Gegrilltem Mais, Erbsen und Popcorn Schaum 2020
Langhe Nebbiolo – Castello di Verduno – Piemonte – Italien

Stegt rødtunge, hvid bønne puré, karotter, forårsløg og brunet smørsauce
Gebratene Rotzunge, weißes Bohnen Püree, Frühlingszwiebeln und gebräunte Buttersoße
2020 Grauburgunder – Salwey – Baden – Tyskland

Ost - Käse:

Lagret Prastost og Høost Cuor di fieno, med bagte vanilie figner, puré samt sponge cake med honning og malt
Starker Prastost und Høost Cuor di fieno mit gebackene Vanille-Feigen, Püree und Sponge Cake mit Honing und Malz
2018 Thita – Kalogris Winery – Peloponnes – Grækenland

Dessert - Nachspeise:

Limesorbet med mynte mousse, krystalliseret hvid chokolade med citronmelisse samt bagt hvid chokolade
Limettensorbet mit Mousse aus Minze, kristallisierte weiße Schokolade mit Zitronenmelisse und gebackene weiße Schokolade.
2016 Riesling Spätlese Ockfen Bockstein – Weingut S.A. Prüm – Mosel – Tyskland

2 retter 425,- 2 Gl. Vinmenu 260,- // 2 Gänge 59 Euro 2 Glas Weinmenu 36 Euro
3 retter 500,- 3 Gl. Vinmenu 385,- // 3 Gänge 69 Euro 3 Glas Weinmenu 53 Euro
4 retter 610,- 4 Gl. Vinmenu 510,- // 4 Gänge 84 Euro 4 Glas Weinmenu 70 Euro
5 retter 720,- 5 Gl. Vinmenu 635,- // 5 Gänge 99 Euro 4 Glas Weinmenu 87 Euro
Tilkøb: Friskrevet sort trøffel 39,- (kan fås på alle retter)