

# 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:**

**Torske ceviche med syltede jalapenos, rødløgs brokengel og jordskokkechips**  
Kabeljau-Ceviche mit eingelegten Jalapenos, gebrochenem Gel aus roten Zwiebeln und Artischockenchips 2021  
*Muscat Sec Blanc Nature – Tetramythos – Peloponnes - Grækenland*

**Cremet svampe-spelt/byg-otto, med syltede bøgehatte, sprødt og spæde urter**  
Cremiger Pilz-Dinkel-Gersten-Otto, mit eingelegten Buchenhut, knackigen und jungen Kräutern  
*2019 Crozes Hermitage Blanc "La Rochette" – Dom. Fayolle – Rhône – Frankrig*

**Hovedretter - Hauptspeise:**

**Krogmodnet svinekød vendt i trøffelglace, bagte blommer, græskar sifon og flæskesvær**  
Hook-Aged Pork gewendet in Trüffelglasur, gebackene Pflaumen, Kürbissiphon und Schweinekruste  
*2016 Cifra – Duemani – Toscana – Italien*

**Pandestegt Multe med rødskåls puré, pommes anna, og rødvins glace**  
Gebratene Meeräsche mit Püree aus roten Jakobsmuscheln, Pommes Anna und Rotweinglasur  
*2017 Spätburgunder Tradition – Weingut Rudolf Fürst – Franken – Tyskland*

**Ost - Käse:**

**Havgus vaffel med Hvid Dame creme, passions broken gel, honningmelon og revet karamelsten**  
Havgus-Waffel mit Weißer Damencreme, Passionsgebrochenem Gel, Honigmelone und geriebenem Karamellstein  
*2018 Maury Blanc – Les Terres de Fagayra – Roussillon – Frankrig*

**Dessert - Nachspeise:**

**Frisk abrikos, kompot, calvados sifon og marcipan is**  
Frisches Aprikosen-, Kompott-, Calvados-Siphon und Marzipan-Eis  
*1999 Auslese "Aulerde" GL – Weingut Groebe – Rheinhessen – Tyskland*

2 retter 425,- 2 Gl. Vinmenu 260,- // 2 Gänge 59 Euro 2 Glas Weinmenu 36 Euro  
3 retter 500,- 3 Gl. Vinmenu 390,- // 3 Gänge 69 Euro 3 Glas Weinmenu 54 Euro  
4 retter 610,- 4 Gl. Vinmenu 520,- // 4 Gänge 84 Euro 4 Glas Weinmenu 71 Euro  
5 retter 720,- 5 Gl. Vinmenu 650,- // 5 Gänge 99 Euro 4 Glas Weinmenu 89 Euro

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