

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:

Stegte kammusliner med savoykål, pocheret pærer, Enoki svampe og hvedekerne sauce
Gebratene Jakobsmuscheln mit Wirsing, pochierten Birnen, Enoki-Pilzen und Weizenkernsauce
2021 Malagousia Natur – Tetramythos Wines – Peloponnes - Grækenland

Syltede aspargeskartofler med røget pommes duchess, persille hollandaise, og sauce vinblanc med heltrogn
Eingelegte Spargelkartoffeln mit geräucherten Pommes Duchess, Petersilie-Hollandaise und Vinblanc Sauce mit Roggen
2020 Riesling Forster Musenhang – Acham Magin – Pfalz – Tyskland

Hovedretter - Hauptspeise:

Stegt havtaske med knoldselleri i brunet smør og panko, kål puré og sifon på grønkål
Gebratener Seeteufel mit Knollensellerie in gebräunter Butter und Panko, Kohlpüree aus dem Siphon mit Grünkohl
2013 Chenin Blanc "Chamboreau" – Domaine FL – Loire – Frankrig

Gråand med jordskokke puré, appelsin brokengel, gran olie og 'brunede kartofler'
Ente mit Topinamburpüree, zerbrochenem Orangengel, Tannenöl und 'gebräunten Kartoffeln'
2019 Segna de Cor - Roc des Anges – Rousillon – Frankrig

Ost - Käse:

Crèmeux de Bourgogne med trøffel, groft brød med tranebær og abrikos samt brokengel
Crèmeux de Bourgogne mit Trüffel, grobes Brot mit Preiselbeeren und Aprikosen und gebrochenem Gel
2021 Macon-Loche "En Pres Foret" – Domaine de Clos des Rocs – Bourgogne – Frankrig

Dessert - Nachspeise:

Kirsebær kage med mandel krokant, amarena kirsebær, sauce sabayonne og vanilje is
Kirschkuchen mit knusprigen Mandeln, Amarenakirschen, Sabayonne-Sauce und Vanilleeis
2018 Enesencia Dulce Monastrell – Yecla – Castilla La Mancha – Spanien

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 5 Glas Weinmenu 89 Euro

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

Extra: Frischer schwarzer Trüffel 6 Euro (verfügbar für alle Gerichte)