

Restaurant Høfde 4

(Abend)

Champagne & Snacks 32 €

Caviar White Sturgeon 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch | 41 €

Kaufen Sie extra Vergnügen | 55 €
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12 Mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce, 100G
Krug 170' Edition Pr. GL. 48 €

Vorspeise

Sashimi vom Lachs mit Pomelo, Sesam, weißem Soja, roter Endivie und Limette

Kohlrabi mariniert in Salsa-Verde-Öl, leicht geräucherte Rote Bete und Steckrübe mit Spitze

Zwischen Mahlzeit

Gegrillte Garnele mit Seehasenrogen, Stracciatella, Mango-Chutney und Chipotle-Mayo

Hauptspeise

Gefüllte Wachtel mit Karl Johan Pilzen, Frikassee auf Morcheln, Bohnen und Erbsen

Extra: Frisch geriebener schwarzer Trüffel 5 €

Geschmorter Tintenfisch, Graupen mit Zwiebeln und Pilzen, konfitierte Petersilienwurzel und Marmelade

Käse

Käse Blinis mit Frischkäse und Zitrusfrüchten, Erdbeerperlen und Knusperflocken

Nachspeise

Schwarze Sesamwaffel, mit karamellisierter weißer Schokolade, Heidelbeerkompott, Eis auf weißem Miso und Brokengel auf Sake

Side orders:

Grüner Salat mit "Oma" Dressing, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer | 7 €

Organische Burrata mit Olivenöl | 8 €

Pommes frites min Parmesan und Schnittlauch | 8 €

2-Gänge 59 € // 3-Gänge 69 € // 4 Gänge 84 € // 5 Gänge 99 € // 6 Gänge 114 €

Restaurant Høfde 4

Vinmenu

2018 Riesling Boland – Armand Hurst – Alsace – Frankrig

2020 Vino di Sasso – Sclavos – Cephalonia – Grækenland

2021 Albarino Lias Finas – Attis – Rias Baixas – Spanien

2011 Galichets Bourgueil – Domaine de Chevalerie – Loire- Frankrig

2020 Love Poulsard – Chateau Bethanie – Jura – Frankrig

2012 Riesling Spätlese “Sonnenuhr” MG – S.A. Prüm – Mosel – Tyskland

2018 Coteaux de Layon “Eschaderie 1. Cru” – Domaine Belargus – Loire – Frankrig

2 Gl. Vinmenu 260,- // 2 Glas Weinmenu 36 Euro

3 Gl. Vinmenu 390,- // 3 Glas Weinmenu 54 Euro

4 Gl. Vinmenu 520,- // 4 Glas Weinmenu 71 Euro

5 Gl. Vinmenu 650,- // 5 Glas Weinmenu 89 Euro

6 Gl. Vinmenu 780,- // 6 Glas Weinmenu 107 Euro

Vinmenu Prestigé

2017 Riesling Lieu-dit Fels – Schieferkopf – Alsace – Frankrig

Pipo3 – Alois Lageder – Alto Adige – Italien

2021 Albarino Cies – Rodrigo Mendez – Rias Baixas – Spanien

2017 Maranges „Les Clos des Rois“ Premier Cru – Nicolas Perrault – Bourgogne

2018 Ploussard – Domaine de la Renardiere – Jura – Frankrig

2009 Riesling Spätlese „Josephshöfer“ – Reichsgraff Von Kesselstatt – Mosel – Tyskland

2018 Quarts de Chaume Grand Cru – Domaine Belargus – Loire – Frankrig

2 Gl. Vinmenu 400,- // 2 Glas Weinmenu 56 Euro

3 Gl. Vinmenu 600,- // 3 Glas Weinmenu 83 Euro

4 Gl. Vinmenu 800,- // 4 Glas Weinmenu 111 Euro

5 Gl. Vinmenu 1000,- // 5 Glas Weinmenu 138 Euro

6 Gl. Vinmenu 1200,- // 6 Glas Weinmenu 165 Euro

Samme type vinmenu skal vælges af hele bordet
Same winemenu should be chosen by the whole table