

Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 235,-

ROGN Caviar White Sturgeon | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg | 298,-

Tilkøb ekstra fornøjelse | 399,-

WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. MED PERLELØG OG TRØFFEL SAUCE, 100G

Matched dertil: Krug 170' Edition Pr. GL. 350,-

Forretter

Lakse sashimi med Pomelo, sesam, hvid soya, rød endive og lime

Kålrabi marineret i salsa verde olie, letrøget rødbede og majroe med top

Mellemret

Grillet reje, med stenbiderrogn, stracciatella, mangochutney og chipotle mayo

Hovedretter

Farseret vagtel med Karl Johan svampe, frikassé på morkler, bønner og ærter

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

Braiseret blæksprutte, perlebyg med løg og svampe, confiteret persillerod, og sylt

Ost

Oste blinis med flødeost og citrus, jordbær perler, og sprød flage

Dessert

Sort sesam vaffel, med , is på hvid miso og karamelliseret hvid chokolade, blåbærkompot og brokengel på sake

Side orders:

Grøn hovedsalat med 'mormor' dressing, citronskal og sort peber | 50,-

Økologisk Burrata med olivenolie | 55,-

Pommes frites med parmesan og purløg | 59,-

2-retter 425,- // 3-retter 500,- // 4-retter 610,- // 5-retter 720,- // 6-retter 825,-

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