

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

Broccoli quenelle med syltede pastinak, broken gel på rødøg og selleri crudité

Terrin på torsk og jomfruhummer, sommergrønt og løvstikke sifon

Mellemret

Dyre carpaccio, med brændte løg, syltede bøgehatte, spæde salater og sherry mayo

Hovedretter

Krogmodnet svinenakke fra Dyrbar, marineret i lime glace, syltet stikkelsbær, pak choi og nye kartofler

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

Stegt makrel marineret i soya, med tomatpuré og salsa, sommerkål, sauce blanquette og basilikum

Ost

Langrés rødkit ost fra Champagne, brunet smør sponsh cake, valle skum og broken gel på champagne

Dessert

Sommer-klejne med mynte sukker, hyldeblomst panna-cotta, jordbærsorbet med jordbær fra Katrinelund og pistacie

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

2021 Soave Classico "La Rocca" – Pieropan – Veneto – Italien

2022 Silvaner Retzstadt – Rudolf May – Franken – Tyskland

2014 Irancy "Les Cailles" – Domaine Richoux – Bourgogne – Frankrig

2021 La Bruja – Comando G – Sierra de Gredos – Spanien

2021 Bourgogne Blanc – Arnaud Baillet – Bourgogne – Frankrig

Base 18/19 Rosé de Maceration – R. Pouillon – Mareuil-Sur-Aÿ – Champagne – Frankrig

2020 Furmint Late Harvest – Bodegas Oremus – Tokaji – Ungarn

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

Vinmenu Prestigé

2021 Pinot Grigio „Desssimis“ – Vie de Romans – Friuli – Italien

2021 Silvaner Himmelspfad *GG* - Rudolf May – Franken – Tyskland

2019 Morgon „Reserve MS“ – Lucien Le Moine – Beaujolais – Frankrig

2020 Vina Bonita – Navaherreros – Sierra de Gredos – Spanien

2013 Saint Romain – Taupenot-Merme – Bourgogne - Frankrig

2007 Comtes de Champagne Rosé – Taittinger – Reims – Champagne

2017 Tokaji Aszu 3 Puttonyus – Bodegas Oremus – Tokaji – Ungarn

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