

# 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

Syltede grønne tomater fra Katrinelund, confiteret æggeblomme, tomat consommé og olivenolie

Gratineret, rimmet og røget mini kammuslinger, med agurk, squash, estragon olie og frisk timian

## Mellemret

Confiteret andekroket med urtemayo, honning glaseret gulerødder, havtorn broken gel og brændte perleløg

## Hovedretter

Skindstegt Kuller, med stuvning på kantareller, palmekål samt spidskål, syltig jordskokke-læder og græskarchips

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

Kalvefilet ballotine, med farseret jumbo mørkel, selleri puré og kartoffel bånd

## Ost

Enghavegård oste, 'ung Skallingen' og 'Enghave' smør stegt pumpernikkel og oste creme på 'Ho' ost

## Dessert

Gateau Marcel, med kaffe/yuzu is, syltede og tørret kumquat samt broken gel og hasselnødde krokant

**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

2019 Dialogues Rosé – Kaligris – Peloponnes – Grækenland

2019 R de Rieussec "Sec" – Sauternes – Bordeaux – Frankrig

2020 Sankt Laurent – Rosi Schuster – Burgenland – Østrig

2020 Saint Amour "Vielle Vignes" – Descombes Vermont – Beaujolais – Frankrig

2021 Fumin – Ottin – Valle D'Aosta – Italien

2009 Brauneberger-Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese – Max Ferd Richter – Mosel – Tyskland

2003 Madeira Sweet – Pereira d'Oliviera – Madeira – Spanien

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 Cecilia Rosé – Gut Oggau – Burgenland – Østrig

2019 Chateau Marlartie Lagraviere – Pessac Leognan – Bordeaux – Frankrig

2018 Sankt Laurent „Zagersdorf“ – Rosi Schuster – Burgenland – Østrig

2017 Spätburgunder „Niedermenninger Herrenberg“ - Hofgut Falkenstein – Mosel – Tyskland

2017 Valtelina Superiore „Il Glicine“ – Sandro Fay – Lombardiet – Italien

2009 Josephhöfer Riesling Spätlese – Reichsgraff Von Kesselstatt – Mosel – Tyskland

1990 Madeira Sweet – Pereira d'Oliviera – Madeira – Spanien

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