

# 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 171' Edition Pr. GL. 450,-

## Forretter

Lynstegt rød tun med sesam, avokado creme tilsmagt med yuzo, syltede butternut, og sauce på ponzu

Grillet rosenkål, kimchi beurre monté, vesterhavsost og skum på asier

## Mellemret

Tyndskåret kalveinderlår fra Grambogård, syltede brombær, bagte rødbeder, sifon på brombær og broken gel

## Hovedretter

Stegt gråand med confiteret kartoffel, kastanjer, kirsebær, ærte pure og friteret grønkål

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

Bagt torsk, gratineret med citronsmør, hasselback kartoffel, grillet spidskål og sauce marengo

## Ost

Måneskær fra Arla Unika, lemon curd, parmesan/rosmarin is, balsamico sirup og sprødt knækbrød

## Dessert

Sprød kage med nigella frø, nougat creme, figen/kirsebær mousse, rugbrøds is og broken gel på kirsebær

**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

(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**

Dazu passt: Krug 171' Edition Pr. GL. 62 €

## Vorspeise

Kurzgebratener roter Thunfisch mit Sesam, mit Yuzu aromatisierter Avocado-creme, eingelegter Butternut-Kürbis und Ponzu-Sauce  
Gegrillter Rosenkohl, Kimchi Beurre Monté, Vesterhavs-Käse und Gurkenschäum

## Zwischenspeise

Dünn geschnittenes Kalbsfilet von Grambogård, eingelegte Brombeeren, gebackene Rote Bete, Siphon auf Brombeeren und zerbrochenes Gel

## Hauptspeise

Gebratene Stockente mit Confit-Kartoffeln, Kastanien, Kirschen, Erbsenpüree und gebratenem Grünkohl

Gebackener Kabeljau, gratiniert mit Zitronenbutter, Hasselback-Kartoffeln, gegrillten Spitzkohl und Marengo-Sauce

***Extra: Frisch geriebener schwarzer Trüffel 5 € (für alle Gerichte erhältlich)***

## Käse

Måneskær von Arla Unika, Lemon Curd, Parmesan-Rosmarin-Eis, Balsamico-Sirup und knuspriges Knäckebrot

## Nachspeise

Knusperkuchen mit Schwarzkümmelsamen, Nougatcreme, Feigen-Kirsch-Mousse, Roggenbroteis und gebrochenem Gel auf Kirschen

## **Side orders:**

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

Organische Burrata mit Olivenöl | 8 €

Pommes Rrites mit Parmesan und Schnittlauch | 8 €

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

# Restaurant Høfde 4

## Vinmenu

2021 Socalcos – Fio Wines – Mosel – Tyskland

2020 Roditis Natur – Tetramythos – Peloponnes – Grækenland

2017 Franconia – Gradis Ciutta – Friuli – Italien

2021 Bourgogne Blanc – Arnaud Baillet – Bourgogne – Frankrig

TAN XV – Alois Lagederer – Alto Adige – Italien

2016 Castelnau de Suduiraut – Sauternes – Frankrig

2022 Maury Blanc – Les Terres de Fagayra – Rousillon – 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

## Vinmenu Prestigé

2015 FIO – Fio Wines – Mosel – Tyskland

2022 Fendant la Liaudisaz – Marie-Thérese Chappaz – Valais - Schweiz

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

2018 Ladoix Blanc – Domaine Meo Camuzet – Bourgogne – Frankrig

2015 Savigny les Beaune – Digoia-Royer – Bourgogne – Frankrig

2012 Chateau Filhot – Sauternes – Frankrig

1968 Rivesaltes – Les Terres de Fagayra – Rousillon – 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