

Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 250,-

ROGN Caviar White Sturgeon | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg | 349,-

Tilkøb: ekstra fornøjelse | 499,-
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. MED PERLELØG OG TRØFFEL SAUCE, 100G
Matched dertil: Krug 171' Edition Pr. GL. 450,-

Forretter

Grillet tube-blæksprutte, med kimchi sauce, blandet kål og crudité

Stegte kejserhatte med hoisin, marineret squash, persille creme syltede jordskokker og pinjekerner

Mellemret

Røget og dampede blåmuslinger, syltede fennikel, friteret persille og urteskum

Hovedretter

Farseret fasanbryst, med bagte løg, syltede rødbede, tranebær og gulerods puré

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

Skindstegt kulmule med selleri og kål terrin, syltede æble, pastinak puré og sauce blanquette

Ost

Friteret Brie de Meaux, med sytede pære, stikkelsbær kompot, tuilles, og broken gel på granatæble

Dessert

Grillet ananas, hvid chokolade ganache, lakrids crumble, tonka bønne is, og sauce

Side orders:
Grøn hovedsalat med 'mormor' dressing, citronskal og sort peber | 60,-
Økologisk Burrata med olivenolie og urter | 75,-
Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

2-retter 490,- // 3-retter 575,- // 4-retter 675,- // 5-retter 785,- // 6-retter 895,-

Restaurant Høfde 4

(Abend)

Champagne & Snacks 34 €

Caviar White Sturgeon 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch | 48 €

Kaufen Sie extra Vergnügen | 69 €
WAGYU FILET A5 MBS. 10-12 Mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce, 100G
Dazu passt: Krug 171'Edition Pr. GL. 62 €

Vorspeise

Gegrillter Tintenfisch mit Kimchisauce, gemischtem Kohl und Rohkost

Gebratener Kaiserhut mit Hoisin, mariniertes Zucchini, Petersiliencreme, eingelegten Artischocken und Pinienkernen

Zwischenspeise

Geräucherte und gedünstete Miesmuscheln, eingelegter Fenchel, frittiertes Petersilien und Kräuterschaum

Hauptspeise

Gefüllte Fasanenbrust mit gebackenen Zwiebeln, eingelegter Roter Bete, Preiselbeeren und Karottenpüree

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

Gebratener Seehecht mit Sellerie-Kohl-Terrine, eingelegtem Apfel, Pastinakenpüree und Sauce Blanquette

Käse

Frittierter Brie de Meaux mit pochierter Birne, Stachelbeerkompott, Tuilles und gebrochenem Gel auf Granatapfel

Nachspeise

Gegrillte Ananas, weiße Schokoladen-Ganache, Lakritz-Streusel, Tonkabohne-Eis und Soße

Side orders:
Grüner Salat mit "Oma"-Dressing, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer | 8 €
Organische Burrata mit Olivenöl und Kräuter | 10 €
Pommes Frites mit Parmesan und Schnittlauch | 10 €

2-Gänge 68 € // 3-Gänge 79 € // 4 Gänge 93 € // 5 Gänge 108 € // 6 Gänge 123 €