

Restaurant Høfde 4

(D. 29+30 dec)

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,-

Forret

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

Hovedret

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

Udskift torsk med oksemørbrad: +75,-

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

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 | 60,-

Økologisk Burrata med olivenolie | 75,-

Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

2-retter 500,- // 3-retter 595,-

Vinmenu: 2-retter 260,- // 3-retter 390,-

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

Kurzgebratener roter Thunfisch mit Sesam, mit Yuzu aromatisierter Avocadocreme, eingelegter Butternut-Kürbis und Ponzu-Sauce

Hauptspeise

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

Kabeljau durch Rinderfilet ersetzen, + 10€

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

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 | 8 €
Organische Burrata mit Olivenöl | 10€
Pommes Rites mit Parmesan und Schnittlauch | 10 €

2-Gänge 68 € // 3-Gänge 82 €
Weinmenu 2-Gänge 36 € // 3-Gänge 53 €