

# Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 250,-

ROGN CAVIAR | 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg  
Baerii 249,- | White Sturgeon 349,- | Ocietra 449,-

**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

Rimmet jomfruhummer, med kvæde, hummer mayo, ristede boghvede, og brokengel på tyttebær

Braiseret svinekæbe ragout, med peberrodssifon, syltede hokaido græskar og confiteret kartoffel

## Mellemret

Svampe æbleskive tilsmagt med kardemomme, consommé, syltede bøgehatte og trøffel creme

## Hovedretter

Stegt dådyrfilet med skorzonerrød puré, kartoffel "croissant" stegt grønkål samt sauce tilsmagt med appelsin  
*Udskift dådyrfilet med oksemørbrad: +75,-*

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

Sprødstegt torsk med bacon fra enghavegård, æbler, confiteret jordkok, og "brændt" kartoffel sauce

## Ost

Rød kit Langres fra Champagne med jackfruit pure og gelé samt Baerii caviar

## Dessert

Fragilité roulade med kirsebær og hasselnøddecreme, lakrids is, kirsebær og karamelliseret nødder

## **Side orders:**

Grønsalat med vinaigrette 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 €**

**ROGN CAVIAR | 15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch  
Baerii 34€ | White Sturgeon 48€ | Ocietra 62€**

**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

Marinierte Languste, Hummermayonnaise, frittierte Buchweizenkörner, Walnüsse, Preiselbeeren-Brokengel  
Geschmorte Schweinebäckchen, geräucherte Meerrettichsifon, eingelegter Hokaido, konfitierte Kartoffel, Tuille

## Zwischenspeise

Pilz-Apfelscheibe, Pilzconsommé, eingelegte Buchenpilze, Trüffelmayonnaise

## Hauptspeise

Gebratenes Rehfilet, Schwarzwurzel, gebratene Pilze & Grünkohl, Kartoffelcroissant, Wildsauce mit Orange & Herz  
Ersetzen Sie gebratenes Rehfilet mit Rinderfilet: +75,-

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

Gebratener Kabeljau mit Äpfeln & Speck, konfierte Topinambur, Topinamburpüree, gebrannte Kartoffelsauce

## Käse

Langré Von Champagne, Jackfruit-Püree & Gelee, Baerii Kaviar

## Nachspeise

Fragelité-Roulade mit Haselnusscreme, eingelegten Kirschen, gebrannten Haselnüssen, Salzlakritz-Eis

**Side orders:**  
Grüner Salat mit vinaigrette, 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 €**

# Vinmenu

## **Jomfruhummer/ Hummer**

2023 Myosotis – Domaine des Myosotis – Loire – Frankrig  
2022 Gaudrets – Belargus – Loire – Frankrig

## **Svinekæber/ Schweinebäckchen**

2014 Irancy – Domaine des Richeux – Bourgogne – Frankrig  
2020 Pinot Noir – Roger Coulon – Champagne – Frankrig

## **Svampe Æbleskive/ Pilz-Apfelscheibe**

2021 Organza – Sierra Cantabria – Rioja – Spanien  
2022 Savagnin – La Maison Carré – Neuchâtel – Schweiz

## **Dådyr/ Reh**

2021 La Bruja - Comando G – Sierra de Gredos – Spanien  
2021 Las Iruelas – Comando G – Sierra de Gredos – Spanien

## **Oksemørbrad/ Rinderfilet**

2018 Sito Moresco – Angelo Gaja – Piemonte – Italien  
2020 Cornas „Chaban“ – Thomas Dam – Rhône – Frankrig

## **Stegt Torsk/ Gebratener Kabeljau**

2022 Aligoté – Mark Haisma – Bourgogne – Frankrig  
2022 Macon Verzé – Domaine Leflaive – Bourgogne – Frankrig

## **Langré/ Langré**

V6 Experience – André Clouet – Champagne – Frankrig  
PNVZ'15 – Bollinger – Champagne – Frankrig

## **Fragelité Roulade/ Fragelité-Roulade**

Ratafia Champenois – Henri Giraud – Champagne – Frankrig  
2018 Riesling Auslese – Hofgut Von Falkenstein – Mosel – Tyskland

## **Vinmenu/ Weinmenü**

2 Gl. Vinmenu 280,- // 2 Glas Weinmenu 39 Euro    3 Gl. Vinmenu 420,- // 3 Glas Weinmenu 58 Euro  
4 Gl. Vinmenu 560,- // 4 Glas Weinmenu 78 Euro    5 Gl. Vinmenu 700,- // 5 Glas Weinmenu 97 Euro  
6 Gl. Vinmenu 840,- // 6 Glas Weinmenu 116 Euro

## **Prestigé Vinmenu/ Prestige Weinmenü**

2 Gl. Vinmenu 400,- // 2 Glas Weinmenu 55 Euro    3 Gl. Vinmenu 600,- // 3 Glas Weinmenu 82 Euro  
4 Gl. Vinmenu 800,- // 4 Glas Weinmenu 110 Euro    5 Gl. Vinmenu 1.000,- // 5 Glas Weinmenu 137 Euro  
6 Gl. Vinmenu 1.200,- // 6 Glas Weinmenu 165 Euro

## **Opgradering af Champagne/ Aufwertung von Champagne**

2012 Clos de Bouzy – Andre Clouet – Champagne MAGNUM 125,-