

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

Hvide asparges, nordsørejer, piment hollandaise, tomat olie og støv

Oksetatar, med æggecreme, passionsfrugt, radise og sprød kartoffel mille fuille

Mellemret

Panipuri fyldt med fermenteret gulerod, gulerods sifon, gulerods disk, olie og sprøde urter

Hovedretter

Hel ovnbagt havtaskehale, nye kartofler med persilleskum, Nolly prat sauce, spinat og glaskål

Lammekrone gratineret med ramsløg, grønne asparges, pom. rösti, syltede løg og rødvinssauce
Udskift Lammekrone med oksemørbrad: +75,-

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

Ost

Dagens 4 forskellige oste (spørg tjeneren) med rødløgs relish, cashewnødder og syltede rabarber

Dessert

Matcha is med hindbærtærte, hvid chokolade skum, hindbær broken gel og små marengs

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

Weißer Spargel, Nordseegarnelen, Piment-Hollandaise, Tomatenöl und pulver

Rindertatar mit Eiercreme, Passionsfrucht, Radieschen und knusprigem Kartoffel-Mille-Feuille

Zwischenspeise

Panipuri gefüllt mit fermentierter Karotte, Karotten-Siphon, Karottenscheibe, Öl und knusprigen Kräutern

Hauptspeise

Ganzer im Ofen gebackener Seeteufelschwanz, Kartoffeln mit Petersilienschäum, Noilly Prat-Sauce, Spinat und Kohlrabi

Lammkrone gratiniert mit Bärlauch, grüner Spargel, Kartoffelrösti, eingelegten Zwiebeln und Rotweinsauce
Ersetzen Sie Lammkrone durch Rinderfilet:

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

Käse

Vier verschiedene Käsesorten des Tages (fragen Sie den Kellner), serviert mit Rotschalottenrelish, Cashewnüssen und eingelegtem Rhabarber

Nachspeise

Matcha-Eis mit Himbeertorte, weißem Schokoladenschäum, Himbeer-Broken-Gel und kleinen Baisers

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 €