

MEERESFRÜCHTE SOMMERWOCHE

Erhältlich den ganzen Tag (Woche 28-31) von 12-16.00 und 17.30-20.30

DER GUTE START	Frittierte Fjordgarnelen Piment, Essigpulver und Kräutermay 13 €
	ROGN CAVIAR 11 Dose à 15g, mit Blinis, Crème Fraîche 38% und Schnittlauch Baerii 34 € Weißer Stör 48 € Ocietra 62 €
KLEINERE GERICHTE	Austern, Fine De Claire Vinaigrette und ‘Bloody Mary’ 3 Stk. 18 € 6 Stk. 36 € 6 Stk. 54 €
	Langustenschwänze 300g in Butter und Knoblauch Brot, Butter und Aioli 38 €
	Selbst zu schälende Garnelen 500g Brot, Butter, gegrillte Zitrone und Aioli 23 €
DER KLEINE HUNGER	Weißweingedampfte Muscheln Brot, Butter und gegrillte Zitrone 26 €
	Knuspriger Garnelentoast Sesam, Kräuter und knackiger Salat 23 €
	Zusatz: extra Genuss WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. mit Perlzwiebeln und Trüffelsauce, 100g 67 € Dazu passend: Krug 172’Edition pro Glas 60 €
GRÖßERE GERICHTE	Meeresfrüchteplatte Royale Hummer, Austern, Krabbenscheren, Langusten, selbst zu schälende Garnelen, Muscheln Brot, Vinaigrette, Aioli, gegrillte Zitronen (mindestens 2 pers) pro Pers. 106 €
	Steak Béarnaise Ribeye 250g mit Pommes, Béarnaise und Salat 53 € Extra: ½ Lobster (Surf ‘n Turf) + 27 €
DER GUTE ABSCHLUSS	Ausgewählte Käsesorten des Tages 4 verschiedene Käsesorten (fragen Sie den Kellner), mit Eingelegtem, Knusprigem und Süßem 17 €
	Matcha-Eis und Erdbeeren Joghurtcreme, Vanillesirup und Pistazie 17 €
GUT ZUM KAFFEE	Hausgemachter Schokokuss Tagesgeschmack – fragen Sie den Kellner 2 Gr.: 3 € / 5 €
	Høfde4-macarons Pistacie – Yuzu/Karamell 4 €

SIDEORDERS

- Grüner knackiger Salat mit Vinaigrette, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer **9 €**
- Bio-Burrata mit Olivenöl **10 €**
- Pommes frites mit Parmesan und Schnittlauch **10 €**
- Pommes frites mit Trüffel **11 €**
- Hummus inkl. 3 Stk. Brot **9 €**
- Oliven und gesalzene Mandeln **9 €**
- Extra Brotkorb 4 Stk. mit Butter **6 €**

H ø f d e 4
r e s t a u r a n t