

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

Confiteret stegte kalve brisler med bagte løg, puré, glaseret mini morkler og senneps vinaigrette

Ponzu-marineret rød tun med sesam perler, tuilles og avokado/kokos is

Mellemret

Stegt Lions Mane, syltede artiskok, løvstikke sifon, fennikel crudite og havtorn broken gel

Hovedretter

Pocheret Kulmule med glaseret cherry tomater, basilikum, porre og sauce på brunet smør

Stegt svinemørbrad med salsiccia, spinat puré, gulerødder, kejserhatte og mørk sauce
Udskift svinemørbrad med oksemørbrad: +85,-

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

Ost

"Arme ridder" stegt brioche, Tete de Moines, Arla unika Måneskær og kvæde

Dessert

Sprød butterdej, mascapone creme på solbær, broken gel, solbær sorbet, og sirup

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

Konfiertes, gebratene Kalbsbries mit gebackenen Zwiebeln, Püree, glasierten Mini-Morcheln und Senfvinaigrette

Ponzu-marinierter roter Thunfisch mit Sesamperlen, Tuilles und Avocado-Kokos-Eis

Zwischenspeise

Gebratener Lions Mane-Pilz, eingelegte Artischocke, Liebstockel-Siphon, Fenchel-Crudité und Sanddorn-Gel

Hauptspeise

Pochierter Seehecht mit glasierten Cherrytomaten, Basilikum, Lauch und Sauce aus gebräunter Butter

Gebratenes Schweinefilet mit Salsiccia, Spinatpüree, Karotten, Kaiserlingen und dunkler Sauce
Ersetzen Sie Schweinefilet durch Rinderfilet: +85,-

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

Käse

„Armer Ritter“ gebratene Brioche, Tête de Moine, Arla Unika „Måneskær“ und Quitte

Nachspeise

Knuspriger Blätterteig, Mascarponecreme mit Schwarzen Johannisbeeren, Broken Gel, Johannisbeersorbet und Sirup

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 €