

Restaurant Høfde 4

(Aften)

Champagne & Snacks 275,-

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 172' Edition Pr. GL. 450,-

Forretter

Rimmet kammusling, med brunet smør og soya, romanesco kål og havgus skum
"kåldolme" med vildt, glaseret mini løg, selleri sauce med hyldeblomst, og sprøde chips

Mellemret

Friteret forårsrulle med morkler, squash og glasnudler, æggecreme, syltede Hokkaido og gulerods glace

Hovedretter

Stegt helleflynder med confiteret sød kartoffel, 'brændt' blomkål og puré, blodappelsin samt Riesling sauce

Dådyr fra Ho, bagte rødbeder, kastanje puré, braiseret Endive, sherry blommer og pommes pavé
Udskift dådyr med oksemørbrad: +85,-

Tilkøb: Friskrevet sort trøffel 79,- (kan fås på alle retter)

Ost

Bagt Roblechon i butterdejs vol-au-vent, hyben marmelade samt vanilie syltede hyben

Dessert

Mørk chokolade brownie med karamel, blåbær ganache, karamel tuilles, og hasselnødde is

Side orders:
Grønsalat med goma dressing, citronskal og sort peber | 60,-
Økologisk Burrata med olivenolie og urter | 75,-
Pommes frites med parmesan og purløg | 75,-

2-retter 498,- // 3-retter 598,- // 4-retter 698,- // 5-retter 798,- // 6-retter 898,-

Restaurant Høfde 4

(Abend)

Champagne & Snacks 36 €

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 172' Edition Pr. GL. 62 €

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln mit brauner Butter und Soja, Romanesco - Kohl und Seegurkenschaum

"Kohl - Dolme" mit Wild, glasierten Mini- Zwiebeln, Selleriesauce mit Holunderblüten und knusprigen Pommes

Zwischenspeise

Frittierte Frühlingsrolle mit Morcheln, Kürbis und Glasnudeln, Eiercreme, eingelegtem Hokkaido und Karottenglace

Hauptspeise

Gebratener Heilbutt mit Süßkartoffel - Confit, geröstetem Blumenkohl und Püree, Blutorange - Riesling - Sauce

Damhirsch aus Ho, gebackene Rote Bete, Kastanienpüree, geschmorter Endiviensalat, Sherryplauden und Pommes pavé

Ersetzen Sie Damhirsch durch Rinderfilet: +11 €

Extra: Frisch geriebener schwarzer Trüffel 10 € (für alle Gerichte erhältlich)

Käse

Gebackener Roblechon in Blätterteigpastete, Hagebuttenmarmelade, und eingelegte Hagebutten mit Vanille

Nachspeise

Dunkler Schokoladenbrownie mit Karamellganache, Karamelltouilles und Haselnusseis

Side orders: Grüner Salat mit goma, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer 8 € Organische Burrata mit Olivenöl und Kräuter 10 € Pommes Frites mit Parmesan und Schnittlauch 10 €
--

2-Gänge 68 € // 3-Gänge 80 € // 4 Gänge 94 € // 5 Gänge 108 € // 6 Gänge 123 €