

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

Stegt blæksprutte i sprød tærte, med jordskokke puré, kinaradisse og hvedekerne sauce

Honning glaseret grill-spyd på oksetyksteg og guanciale, friteret palmekål, og chimichurri mayo

Mellemret

Røget glaskåls 'tatar' med nødde vinaigrette, beluga linser, ristede nødder og sprøde urter

Hovedretter

Bagt torsk med rugbrødsgrødet, senneps sifon, confiteret jordskokker, porre og crudité på beder

Sprængt svinenakke, syltede og røgede kartofler, kartoffel/purløgs sifon, kejserhatte, gulerødder, og
rødvinsauce

Udskift svinenakke med oksemørbrad: +85,-

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

Ost

Hvid chokolademousse på Arla Unika 'dronken dog' sprød havregrynskiks, syltede pære og chips

Dessert

Yoghurt-mousse, saltet karamel, lyserød candyfloss og lune brombær i Pernod

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

2-retter 549,- // 3-retter 649,- // 4-retter 725,- // 5-retter 798,- // 6-retter 875,-

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

Gebratener Tintenfisch in knuspriger Tarte mit Topinambur-Püree, Winterrettich und Weizenkernsauce

Honigglasierter Grillspieß mit Rinderfilet und Guanciale, frittiertem Palmkohl und Chimichurri-Mayonnaise

Zwischenspeise

Geräucherter Glaskohl-Tatar mit Nussvinaigrette, Belugalinsen, gerösteten Nüssen und knusprigen Kräutern

Hauptspeise

Gebackener Kabeljau mit Roggenbrot-Crumble, Senf-Siphon, konfierten Topinambur, Lauch und Rote-Bete-Crudité

Geschmorter Schweinenacken, eingelegte und geräucherte Kartoffeln, Kartoffel-/Schnittlauch-Siphon, Kaiserlinge, Karotten und Rotweinsauce

Ersetzen Sie Schweinenacken durch Rinderfilet: +11 €

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

Käse

Weißer Schokoladenmousse auf Arla Unika „Dronken Dog“, knusprigen Haferkekse, eingelegten Birnen und Chips

Nachspeise

Joghurtmousse, gesalzener Karamell, rosa Zuckerwatte und lauwarmen Brombeeren in Pernod

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 73 € // 3-Gänge 87 € // 4 Gänge 97 € // 5 Gänge 108 € // 6 Gänge 117 €