

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 173' Edition Pr. GL. 500,-

Forretter

Ravioli med tigerreje, hummer bisque, syltede fennikel, jordskokke chips og ristede pinje kerner

Crumpet med svineskank, syltede løg, rødbede gelé og friteret rosenkål

Mellemret

Porre/selleri terrine med trøffel, beurre blanc med miso, brændte og syltede løg

Hovedretter

Farseret perlehøne med persille, grillet courgette, røget olie, spinat puré, confiteret/gratineret kartoffel og
øl-sauce

Udskift perlehøne med oksemørbrad: +85,-

Stegt lange, gulerodspure med appelsin, puré af blomkål med brunet smør, pommes fondant, syltede gulerod
samt strandkrabbe sauce

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

Ost

Sprød mozzarella tærte, med citrongræs skum, frisk karambole, hasselnødder og iscreme på gedefrisk ost

Dessert

Mille-Feuille med hvid chokolade ganache, grape broken gel, mango og kokosmælk, pomelo, samt
mange/kardemomme sorbet

Side orders:
Grønsalat med hindbær dressing, 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 173' Edition Pr. GL. 69 €

Vorspeise

Ravioli mit Tigergarnele, Hummerbisque, eingelegtem Fenchel, Topinambur-Chips und gerösteten Pinienkernen

Crumpet mit Schweinshaxe, eingelegten Zwiebeln, Rote-Bete-Gelée und frittiertem Rosenkohl

Zwischenspeise

Lauch-Sellerie-Terrine mit Trüffel, Miso-Beurre-blanc, gebrannten und eingelegten Zwiebeln

Hauptspeise

Gefülltes Perlhuhn mit Petersilie, gegrillter Zucchini, geräuchertem Öl, Spinatpüree, konfierten/gratinierten
Kartoffeln und Biersauce

Ersetzen Sie Perlhuhn durch Rinderfilet: +11 €

Gebratener Lengfisch, Karottenpüree mit Orange, Blumenkohlpuée mit gebräunter Butter, Pommes Fondant,
eingelegte Karotten und Strandkrabbensauce

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

Käse

Knusprige Mozzarella-Tarte mit Zitronengras-Schaum, frischer Karambole, Haselnüssen und Eis aus frischem
Ziegenkäse

Nachspeise

Mille-Feuille mit weißer Schokoladen-Ganache, Grapefruit-Gelbruch, Mango und Kokosmilch, Pomelo sowie
Mango-Kardamom-Sorbet

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 €