

AFTEN

FORRETTER	Stegt laks med grønne asparges, agurk i dildolie, friterede kapers, radise crudité og champagnesauce med safran
	Gravad oksefilet med rosmarin i vol-au-vent med kærnemælkssauce, jalapenoskum og friskost
MELLEMRET	Hvid asparges panna-cotta , syltede asparges i yuzu, gazpacho og basilikumsolie
HOVEDRETTER	Hel havtaskehale bagt med teriyaki, bagte løg, grillet hjertesalat med ramsløgspesto og lilla kartofler
	Lamme-culotte med ærte/myntepuré, syltede majroe, smørglaseret gulerødder, kartofler i brunet smør og mørksauce Udskift lamme-culotte med oksemørbrad: + DKK 85
OST	"Cheesecake" på mascapone med maltbrownie og Münster-ost, chips på Comté og passions broken gel
DESSERT	Syltede grønne jordbær med lakrids og vanilie, koldskåls-mousse, crumble og cremefraicheis

CHAMPAGNE & SNACKS DKK 275

ROGN CAVIAR

1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg
Baerii **DKK 249**
White Sturgeon **DKK 349**
Ocietra **DKK 449**

Tilkøb: Ekstra fornøjelse

WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. med perleløg og trøffelsauce, 100g
+ **DKK 499**

Matched dertil: Krug 173' Edition
Pr. GL. + **DKK 500**

Tilkøb: Friskrevet sort trøffel (kan fås på alle retter) + **DKK 79**

2-retter **DKK 549**

3-retter **DKK 649**

4-retter **DKK 725**

5-retter **DKK 798**

6-retter **DKK 875**

SIDEORDERS

Grønsalat med hindbærdressing, citronskal og sort peber **DKK 60**

Burrata med olivenolie og urter **DKK 75**

Pommes frites med parmesan og purløg **DKK 75**

BØRN

Fish'n'Chips med tartarsauce og grillet citron
DKK 159

Kyllingespyd, grøntsagssnack, pommes frites og dip
DKK 159

Hjemmelavet 3-farvet is
Vanilie, jordbær og chokolade, med ristet kokos og karamel
DKK 115

ABEND

VORSPEISE	Gebratener Lachs mit grünem Spargel, Gurke in Dillöl, frittierte Kapern, Radieschen-Crudité und Champagnersauce mit Safran
	Gebeiztes Rinderfilet mit Rosmarin in Blätterteigpastete mit Buttermilchsauce, Jalapeño-Schaum und Frischkäse
ZWISCHEN SPEISE	Panna-cotta mit weißem Spargel , eingelegter Spargel in Yuzu, Gazpacho und Basilikumöl
HAUPTSPEISE	Ganzer gebackener Seeteufelschwanz mit Teriyaki, gebackene Zwiebel, gegrilltem Herzsalat mit Bärlauchpesto und violetten Kartoffeln
	Lamm-Culotte , Erbsen-Minz-Püree, eingelegte Rüben, in Butter glasierte Karotten, Kartoffeln in gebräunter Butter und dunkle Sauce Lamm-Culotte durch Rinderfilet ersetzen: + 11 €
KÄSE	„Käsekuchen“ auf Mascarpone mit Malzbrownie und Münsterkäse, Comté-Chips auf Passionsfruchtgel
NACHSPEISE	Eingelegte grüne Erdbeeren mit Lakritz und Vanille, kaltem Mousse, Streuseln und Crème fraîche Eis

CHAMPAGNE & SNACKS

36 €

ROGN CAVIAR

15g mit Blinis, Creme Fraiche 38% und Schnittlauch

Baerii **34 €**

White Sturgeon **48 €**

Ocietra **62 €**

Kaufen Sie extra Vergnügen

WAGYU FILET A5 MBS. 10-12 Mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce, 100G

+ **69 €**

Dazu passt: Krug 173' Edition

Pr. GL. + **69 €**

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

2-Gänge **73 €**

3-Gänge **87 €**

4-Gänge **97 €**

5-Gänge **108 €**

6-Gänge **117 €**

SIDEORDERS

Grüner Salat mit Goma, Zitronenschale und schwarzem Pfeffer **8 €**

Burrata mit Olivenöl und Kräuter **10 €**

Pommes Frites mit Parmesan und Schnittlauch **10 €**

KINDER

Fish'N' Chips mit Sauce tartare und gegrillte Zitrone

22 €

Hähnchenspiess, Gemüse Snacks und Dip

22 €

Hausgemachtes 3-Farben-Eis Vanille, Erdbeere und Schokolade mit gerösteter Kokos und Karamell

16 €