

AFTEN

FORRETTER	Kammuslingeceviche med chili, lime, ingefær og koriander, friterede glasnudler, avocadocreame og agurk
	Morkel farseret med kylling og urter, bønner, glaserede perleløg samt skummende sauce på kylling, smør og citron
MELLEMRER	Carpaccioe af syltede rødbeder og gule beder med peberrod, parmesan, friteret quinoa og pistacie
HOVEDRETTER	Braiseret sprængt okseespidsbryst med grillet majs, peberfrugtpuré, syltede miniløg og sukkerærter <i>Udskift hovedretten: Oksemørbrad + DKK 95</i>
	Pandestegt rødfisk med confiterede tomater, pak choi med misosmør, pommes anna og sauce nage
OST	Arla Unika Gammel Knas med trøffel, kandiseret citron, syltede hyben og broken gel på hybenrose
DESSERT	Pistaciekage med vaniljemousse, '3-farvet is' (pistacie, vanilje og yuzu), karameltuiles og bær

CHAMPAGNE & SNACKS DKK 275

ROGN & CAVIAR
1 dåse á 15g, med blinis, crème fraîche 38% og purløg
Baerii **DKK 249**
White Sturgeon **DKK 349**
Osietra **DKK 449**

Tilkøb: Ekstra fornøjelse
WAGYU-FILET A5 MBS 10–12 med perleløg og trøffelsauce
100g + **DKK 549**
Anbefalet dertil: Krug 173' Edition
Pr. glas. + **DKK 500**

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

- 2-retter **DKK 575**
- 3-retter **DKK 695**
- 4-retter **DKK 795**
- 5-retter **DKK 895**
- 6-retter **DKK 975**

SIDEORDERS

- Grøn salat 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	Jakobsmuschel-Ceviche mit Chili, Limette, Ingwer und Koriander, gebratenen Glasnudeln, Avocadocreme und Gurke
	Morcheln , gefüllt mit Hühnchen, Kräutern, Bohnen, glasierten Perlwiebeln und einer schaumigen Sauce aus Hühnchen, Butter und Zitrone
ZWISCHEN SPEISE	Carpaccio von eingelegten Roten Beten und Gelben Beten mit Meerrettich, Parmesan, frittiertem Quinoa und Pistazien
HAUPTSPEISE	Gebratener Rotbarsch mit konfierten Tomaten, Pak Choi mit Miso-Butter, Pommes Anna und Sauce Nage <i>Hauptgericht ersetzen: Rinderfilet +13 €</i>
	Geschmorte Rinderbrust , gegrillter Mais, Paprikapüree, eingelegte Mini-Zwiebeln und Zuckerschoten
KÄSE	Arla Unika Old Crunch mit Trüffel, kandierter Zitrone, eingelegten Hagebutten und zerbrochenem Gel aus Hagebutten
NACHSPEISE	Pistazienkuchen mit Vanillemousse, dreifarbigem Eis (Pistazie, Vanille und Yuzu), Karamell-Tuiles und Beeren

CHAMPAGNE & SNACKS

36 €

ROGN CAVIAR

15g mit Blinis, Crème fraîche 38% und Schnittlauchh
Baerii **34 €**
White Sturgeon **48 €**
Oscietra **62 €**

Kaufen Sie extra Vergnügen

WAGYU FILET A5 MBS. 10–12 mit Perlenzwiebeln und Trüffelsauce
100g + **73 €**
Dazu passt: Krug 173. Edition
Pro Glas + **69 €**

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

- 2-Gänge **77 €**
- 3-Gänge **93 €**
- 4-Gänge **106 €**
- 5-Gänge **120 €**
- 6-Gänge **130 €**

SIDEORDERS

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

Organische Burrata mit Olivenöl und Kräutern **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 €