

AFTEN

FORRETTER	Misomarineret torsk med stegte og syltede svampe, purløgsolie og luftig dashi beurre blanc
	Grillet kejserhatte/guanciale-spyd med gochujang, boghvede 'popcorn' og tahincreme med urteolie
MELLEMRRET	Pocheret og syltet Hokkaido-græskar rullet med peberrodsmousse, havtorn samt græskarglace med fennikelolie
HOVEDRETTER	Stegt kulmule med broccolini i urtesmør, confiteret kartoffel, jordskokkepuré, grillet squash samt hvidvinssauce
	Urtefyldt rullesteg på svinebryst , friteret svær, syltet fennikel, æbler, butternut-gnocchi med brunet smør og salviee <i>Udskift rullesteg med oksemørbrad: + DKK 95</i>
OST	Ostepandekage på lagret Havarti , trøffelhonning, vesterhavssost-tuilles samt syltet pære med mynte
DESSERT	Fermenteret blåbæris med lime/citron kage, brændt hvid chokolade, bouillon og 'blåbærlæder'

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 gomadressing, tranebær og boghvede **DKK 65**

Burrata med olivenolie og urter **DKK 75**

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

CHAMPAGNE & SNACKS DKK 275

ROGN & CAVIAR

1 dåse á 15g, med blinis,
crème fraîche 38% og purløg

Baerii **DKK 249**

White Sturgeon **DKK 349**

Oscietra **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**

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	Miso-marinierter Kabeljau , gebratene und eingelegte Pilze, Öl von Schnittlauch und luftige Dashi-Beurre-blanc
	Gegrillte Kräuterseitlinge und Gvanciales am Spieß mit Gochujang, Buchweizen-„Popcorn“ und Tahincreme mit Kräuteröl
ZWISCHEN SPEISE	Pochierter und eingelegter Hokkaido-Kürbis , gerollt mit Meerrettichmousse, Sanddorn sowie Kürbis-Glace mit Fenchelöl
HAUPTSPEISE	Gebratener Seehecht mit Broccolini in Kräuterbutter, konfiertem Kartoffel, Topinamburpüree, gegrillte Zucchini und Weißweinsauce
	Mit Kräutern gefüllter Schweinebauch-Rollbraten , frittierte Schwarte, eingelegter Fenchel, Äpfel und Butternut-Gnocchi mit brauner Butter und Salbei <i>Rollbraten durch Rinderfilet ersetzen: +13 €</i>
KÄSE	Pfannkuchen aus gereiftem Havarti , Trüffelhonig, Vesterhavskäse-Tuilles und eingelegte Birne mit Minze
NACHSPEISE	Fermentiertes Heidelbeereis mit Limetten- und Zitronenkuchen, gebrannter weißer Schokolade, Bouillon und Heidelbeerleder

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 Gomadressing, Cranberrys und Buchweizen **8 €**

Burrata mit Olivenöl und Kräutern **10 €**

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

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 €**

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 €