

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr 42

- med agurk & dild
- med jordkok & æble

OYSTERS

- with cucumber & dill
- with Jerusalem artichoke & apple

Snacks til boblerne kr 95

Snacks for your Champagne

Grillet ottearmet blæksprutte, brændt peberfrugtsauce og sylt kr 145

Grilled octopus & burnt bell pepper sauce

Krogmodnet oksetatar, hvid aspargescreme, syltede hvide asparges & trøffel kr 165

Dry aged beef tartare, white asparagus cream, pickled white asparagus & truffle

BØF

BEEF

CÔTE DE BOEUF

ml 700 - 1000 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 120 pr 100 g

STRIPLOIN

ml 400 - 800 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 100 pr 100 g

T-BONE

ml 700 - 1000 g

Krogmodnet

Dry-aged beef

kr 100 pr 100 g

Bøfferne grilles som udgangspunkt "medium rare"

The beef is served "medium rare"

unless you want it grilled differently

GRØNT

VEGETABLES*

Grillet rødbede, friskost & syltede sennepskorn

Grilled beetroot, cream cheese & pickled mustard seeds

Kål, svampe, gammel knas, brunet smør & saltet citron

Cabbage, mushrooms, gammel knas browned butter & salted lemon

Grillet løg, julesalat & syltede ribs

Grilled onions, endive & pickled currants

Hokkaido græskar, rosenkål, fermenteret hvidløgsuré & salvie-creme

Hokkaido pumpkin, brussel sprouts, fermented garlic puree & sage cream

Pommes Anna & parmesan

Pommes Anna & parmesan cheese

Tilkøb af trøffel kr 75

Add truffle

kr 95 pr. stk. / each

***Grøntsagsretterne deles ved bordet. En ret er passende til to personer.**

**Share the vegetables at the table. One vegetables dish serves two people.*

DESSERT

DESSERT

Æbletærte med ristet hø is kr 90

Apple pie with roasted hay ice cream

Kokos, lime & hvidchokolade kr 90

Coconut, lime & white chocolate

Petitfour kr 35

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande eller te kr 35

French press coffee or tea