

# FORRETTER

## STARTERS

- ØSTERS** kr 42  
- med kærnemælk & peberrod  
- med Nuoc mam
- OYSTERS  
- with buttermilk and horseradish  
- with Nuoc mam
- Snacks til boblerne** kr 95  
Snacks for your Champagne
- Saltet kammusling, jordskokkebouillon,  
sprød selleri & sylt** kr 145  
Salted scallops, Jerusalem artichoke broth,  
and crisp celeriac
- 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 blomkål, peberfrugt, sesam  
& hasselnødder**  
Grilled cauliflower, bell pepper, sesame  
& hazelnuts
- Grillet kål, jordskokker, gammel knas,  
brunet smør & sylt**  
Grilled cabbage, Jerusalem artichokes,  
gammel knas & browned butter
- Hjertesalat, pistacie & ansjos-  
vinaigrette**  
Lettuce, pistachio & anchovy vinaigrette
- Grillet kejserhat, kålcreme  
& solsikkekerner**  
Grilled king trumpet mushroom,  
cabbage cream & sunflower seeds
- Pommes Anna & comté**  
Pommes Anna & comté
- Tilkøb af trøffel kr 75**  
kr 95 pr stk / each

# DESSERT

## DESSERT

- Cheesecake, mælkeis,  
saltkaramel & bær** kr 90  
Cheesecake, milk ice cream,  
salted caramel & berries
- Mørk chokolade, solbærsorbet  
hasselnødder & timian** kr 90  
Dark chocolate, black currant sorbet,  
hazelnuts & thyme
- Petit Four** kr 35

# KAFFE / TE

## COFFEE / TEA

- Kaffe i stempelkande  
eller te** kr 35  
French press coffee  
or tea