

FORRETTER

STARTERS

ØSTERS kr 42

- med agurk & dild
- med jordskok & æble

OYSTERS

- with cucumber & dill
- with Jerusalem artichoke & apple

Snacks til boblerne kr 95
Snacks for your Champagne

Grillet ottearmet blæksprutte,
brændt peberfrugt sauce & 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

Ristet blomkål, blomkålsrudites,
Sesam dressing, ristet sesam og kørvel
Roasted cauliflower, cauliflower crudités,
Sesame dressing, roasted sesam.

Grillet asparges, aspargescrudités, mos på
ramsløg og kartoffel, bronze fennel
Grilled asparagus, asparagus crudités, mash
with ramson and potato, bronze fennel

Grillet glaskål, sprød glaskål, nye ærter,
Syltede sukkerærter og ærteskud
Grilled kohlrabi, crispy kohlrabi, new peas in
variation, pickled sugarsnaps and peashoots

Pommes Anna & parmesan
Pommes Anna & parmesan cheese

Tilkøb af trøffel kr 75
Add truffle

kr 95 pr stk / each

DESSERT

DESSERT

Æbletærte med ristet hø is kr 90
Apple pie with roasted hay icecream

Mandel, ruby chokolade, rabarber kr 90
Almond, ruby chocolate, rhubarb

Petit Four kr 35

KAFFE / TE

COFFEE / TEA

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