

AFTENMENU

APPETIZERS & PRE-DINNER DRINKS

3 x appetizers	45
Champagne, A. Robert	120
Aamanns Spritz	110
Aamanns Kir Royal	110
Enebær snaps & Tonic	90

DEN KOMPLETTE 1921 OPLEVELSE

Minimum 2 personer

Bobler
7-retters menu
Vinmenu
Vand
Kaffe eller te

1050 per person

4-RETTERS MENU

Bestilles til hele bordet

Appetizer

Rimmet kulmule med jordkokker, stikkelsbær, perleløg, syrnede hyldeblomstcreme og dild

Tatar af okseinderlår med knoldselleri, morgenfrue, emulsion af brunet smør, rugkrummer og karse

Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

Citronfromage
med granola, blodappelsin og estragon

390 per person
+ 4 glas vin 345

7-RETTERS MENU

Bestilles til hele bordet
Nogle retter serveres som deleretter

3 x Appetizers

Stenbiderrogn med ramsløg, glaskål, cremefraiche og kartoffelblinis

Rimmet kulmule med jordkokker, stikkelsbær, perleløg, syrnede hyldeblomstcreme og dild

Tatar af okseinderlår med knoldselleri, morgenfrue, emulsion af brunet smør, rugkrummer og karse

Brændte løg med haselnødder og enebærsmør

Skærising med grillede porrer og beurre blanc med baskuld og tallerkensmækker

Frikadelle med stuvet kål, tyttebær og persille

Citronfromage
med granola, blodappelsin og estragon

540 per person
+ 5 glas vin 395

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

AFTENMENU

VI ANBEFALER 3-5 RETTER PER PERSON

RETTER

—

Stenbiderrogn med ramsløg,
glaskål, cremefraiche og kartoffelblinis

125

Rimmet kulmule med jordskokker, stikkelsbær,
perleløg, syrnede hyldeblomstcreme og dild

115

Tatar af okseinderlår med knoldselleri, morgenfrue,
emulsion af brunet smør, rugkrummer og karse

135

Brændte løg med haselnødder og enebærsmør

105

Skærising med grillede porrer og
beurre blanc med bakskuld og tallerkensmækker

130

Frikadelle
med stuvet kål, tyttebær og persille

135

Braiseret lam
med glaserede gulerødder, dild og håndpillede rejer

140

SMØRREBRØD

—

Gammeldags modnet sild med hyldeblomst,
cremefraiche, syltede løg, æbler og Fynbo-ost

105

Gravad laks med røget rødbede,
solbær, peberrod, boghvede og skovsyre

140

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
kamille, syltede tomater og brændt citron

155

Hønsesalat med jordskokker, rå æbler,
østershatte, sortkål og sprødt kyllingeskind

125

OST

—

Tre nordiske oste
serveret med rugbrød,
tørret frugt og marmelade

110

DESSERT

—

Citronfromage
med granola, blodappelsin og estragon

95

Æbletærte med karamel,
rose og is med brunet smør

Petit fours

45