

AFTENMENU

SNACKS & PRE-DINNER DRINKS

3 x snacks	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

En snack

Rimmet makrel med syltede hvide asparges, radiser, peberrodssauce og dild

Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

Rabarber med mazarinkage, skovmærkecreme og lime

390 per person
+ 4 glas vin 345

7-RETTERS MENU

Bestilles til hele bordet

Nogle retter serveres som deleretter

Tre snacks

Sommersalat med agurker, små kartofler, radiser, egebladsalat og citrontimian

Rimmet makrel med syltede hvide asparges, radiser, peberrodssauce og dild

Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

Aspargestærte med ærter, syltede perleløg, frisk timian og ostesauce

Rødtunge med beurre blanc, grillede forårsløg og blomkålstang

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

Rabarber med mazarinkage, skovmærkecreme og lime

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

—

Sommersalat med agurker, små kartofler, radiser, egebladsalat og citrontimian

115

Aspargestærte med ærter, syltede perleløg, frisk timian og ostesauce

125

Rimmet makrel med syltede hvide asparges, radiser, peberrodssauce og dild

125

Rødtunge med beurre blanc, grillede forårsløg og blomkålstang

130

Tatar af okseinderlår med syltede majroer, ansjosmayonnaise, brøndkarse og kroketter

135

Pølse af frilandsgris med spinat, syltede sennepsfrø, ristede hasselnødder og sommertrøffel

135

Braiseret lam med håndpillede rejer, glaserede gulerødder og dild

140

SMØRREBRØD

—

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

105

Koldrøget laks med fennikel, syltede sennepsfrø, ristede mandler og urtemayonnaise

140

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

155

Hønsesalat med hvide asparges, ærter, egebladsalat og bacon

125

OST

—

Tre nordiske oste serveret med rugbrød, tørret frugt og marmelade

95

DESSERT

—

Rabarber med mazarinkage, skovmærkecreme og lime

95

Vaffel med stikkelsbærmarmelade og brunet smør-is

95

Petitfour

55