

AFTENMENU

PRE-DINNER DRINKS

—

Champagne

120

Juniper & Tonic

110

Aamanns spritz

90

DEN KOMPLETTE 1921 OPLEVELSE

—

Bobler

6-retters menu

Vinmenu

Vand

Kaffe eller te

1150 per person

SMØRREBRØD

FAVORITTERNE

Serveres i én servering

—

Koldrøget laks med rødbeder,
løvstikkeemulsion og ristet boghvede

Hønsesalat med karljohansvampe, æble,
syltet selleri og sprød bacon

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

DE GRØNNE FAVORITTER

Serveres i én servering

—

Høbagte rødbeder med løvstikke,
boghvede og peberrod

Smørstegte svampe med timian og trøfler
på grillet surdejsbrød

Græskar med Blå Bornholm,
brændt hvidløgs mayo og hasselnødder

290 per person

Snaps og øl 170

—

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

4 RETTER

Rimmede kammuslinger med kærnemælk og østers, fermenterede asparges og løvstikke

Tatar af okseinderlår med hasselnødder, rugbrødskrummer, syltede løg og solbær

Braiseret vildsvin med kantareller, bagte løg og trøfler

Blomme i madeira med yoghurt-is, brunet smør og mørk chokolade

4 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælk og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, boghvede og peberrod

Kantareller, bønner fra Svanholm, brunet smør, bagte løg og trøfler

Æbletrifli

390 per person
Vinmenu 345

6 RETTER

Rimmede kammuslinger med kærnemælk og østers, fermenterede asparges og løvstikke

Tatar af okseinderlår med hasselnødder, rugbrødskrummer, syltede løg og solbær

Tærte med porre og små kartofler, frisk timian og fåreost

Fiskefrikadelle af pighvar med spidskål, brunet smør og fiskefumé med ansjos

Braiseret vildsvin med kantareller, bagte løg og trøfler

Blomme i madeira med yoghurt-is, brunet smør og mørk chokolade

6 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælk, blomkålstang og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, sprød boghvede og peberrod

Tærte med porre og små kartofler, frisk timian og fåreost

Smørstegt spidskål med fermenterede hvidløg, havsalat og mandler

Kantareller, bønner fra Svanholm, brunet smør, bagte løg og trøfler

Æbletrifli

580 per person
Vinmenu 490

OST & DESSERT

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmalade

95

Æbletrifli

95

Blomme i madeira med yoghurt-is, brunet smør og mørk chokolade

95

Petitfour

55