

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

—

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

—

Høbagte rødbeder med løvstikke,
boghvede og peberrod

Smørstegte svampe med timian og trøfler
på grillet surdejsbrød

Græskar med blåskimmelost,
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

Æblesorbet med granola, bagte æbler, fløde og citronverbena

390 per person
Vinmenu 345

4 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælk og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, boghvede og peberrod

Kantareller, bønner, brunet smør, bagte løg og trøfler

Havtornesorbet med crumble, karamelliseret yoghurt og rose

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 ansjos

Braiseret vildsvin med kantareller, bagte løg og trøfler

Æblesorbet med granola, bagte æbler, fløde og citronverbena

580 per person
Vinmenu 490

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, brunet smør, bagte løg og trøfler

Havtornesorbet med crumble, karamelliseret yoghurt og rose

OST & DESSERT

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmalade

95

Æblesorbet med granola, bagte æbler, fløde og citronverbena

95

Havtornesorbet med crumble, karamelliseret yoghurt og rose

95

Petitfour

55