

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,
løvstikkemayonnaise og ristet boghvede

Hønsesalat med karljohansvampe, æble,
syltet selleri og bacon

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

Risalamande

DE GRØNNE FAVORITTER

—

Høbagte rødbeder med løvstikke,
sprød boghvede og frisk peberrod

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Blå Bornholm

Stegt savoykål med bagte løg,
mandler, urtemayonnaise og søsalat

Chokolade med sorbet af havtorn og rose

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

Rimmet kammusling med kærnemælk og østers, fermenterede asparges og løvstikke

Tatar af rådyr med syltede løg, stikkelsbær, rugkrummer og hasselnødder

Gråand med rødkål, solbær og appelsinsauce

Risalamande

4 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælk og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, sprød boghvede og frisk peberrod

Smørstegt kål med fermenteret hvidløg, søsalat og mandler

Chokolade med sorbet af havtorn og rose

415 per person
Vinmenu 365

6 RETTER

Rimmede kammuslinger med kærnemælk og østers, fermenterede asparges og løvstikke

Tatar af rådyr med syltede løg, stikkelsbær, rugkrummer og hasselnødder

Blæksprutte med jordskokker og muslingesauce

Suppe med brændt løg og jomfruhummer, enebær og ristede hasselnødder

Gråand med rødkål, solbær og appelsinsauce

Risalamande

6 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælkssauce, og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, sprød boghvede og frisk peberrod

Jordskokker med stegte svampe og yuzu

Suppe med brændt løg og jomfruhummer, enebær og ristede hasselnødder

Smørstegt kål med fermenteret hvidløg, søsalat og mandler

Chokolade med sorbet af havtorn og rose

580 per person
Vinmenu 545

OST & DESSERT

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmalade

110

Chokolade med sorbet af havtorn og rose

95

Risalamande

95

Petitfour

55