

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, knoldselleri og bacon

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltet kamille og mayonnaise med ansjos og kapers

Risalamande

DE GRØNNE FAVORITTER

—

Høbagte rødbeder med løvstikke,
sprød boghvede og peberrod

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Blå Bornholm

Smørstegte økologiske svampe
med røget karljohan-emulsion

Chokoladekage med sorbet af havtorn og rose

415 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 og peberrod

Appelsinmarineret gråand med rødkål, solbær og skysauce

Risalamande

4 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælk og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, sprød boghvede og peberrod

Smørstegte økologiske svampe med røget karljohan-emulsion

Chokoladekage 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 og peberrod

Blæksprutte med jordskokker og muslingesauce

Brændt løgsuppe med jomfruhummer, enebær og tallerkensmækker

Appelsinmarineret gråand med rødkål, solbær og skysauce

Risalamande

6 GRØNNE RETTER

Bagt knoldselleri med små kål, kærnemælkssauce, og grillet purløgssolie

Høbagte rødbeder med løvstikke, sprød boghvede og peberrod

Jordskokker med hasselnøddebeurre blanc og yuzu

Brændt løgsuppe med enebær og trøffel

Smørstegte økologiske svampe med røget karljohan-emulsion

Chokoladekage med sorbet af havtorn og rose

580 per person
Vinmenu 545

OST & DESSERT

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmalade

110

Chokoladekage med sorbet af havtorn og rose

95

Risalamande

95

Petitfour

55