

AFTENMENU

PRE-DINNER DRINKS

Champagne

130

Juniper & Tonic

90

Aamanns spritz

135

DEN KOMPLETTE 1921 OPLEVELSE

6-retters menu

Vinmenu

Vand

Kaffe eller te

1150 per person

SMØRREBRØD

FAVORITTERNE

Koldrøget laks med rødbeder,
løvstikkemayonnaise og ristet boghvede

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

Leverpostej af frilandsgris med syltede rødbeder,
tyttebær og røget spæk

Ymerfromage med blodappelsin
og hasselnøddecrumble

395 per person

Snaps og øl 170

DE GRØNNE FAVORITTER

Bagte rødbeder med løvstikke,
sprød boghvede og peberrod

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Blå Bornholm

Økologiske æg fra Hegnsholt
med karljohan-hollandaise og trøffel
serveret på smørretet surdejsbrød

Chokoladekage
med sorbet af havtorn og rose

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

Torskerogn med blomsterkål,
kartofler og bottarga

Tatar af okseindelår med syltede løg,
julesalat, hasselnødder
og brunet smør-emulsion

Stegt skovkylling med kål,
røget spæk og kartoffelkroketter

Ymerfromage med blodappelsin
og hasselnøddecrumble

**415 per person
Vinmenu 365**

4 GRØNNE RETTER

Hjemmelavet rygeost
med purløg og julesalat

Bagte rødbeder med løvstikke,
sprød boghvede og peberrod

Høbagt knoldselleri
med brunet smør og kål

Chokoladekage
med sorbet af havtorn og rose

6 RETTER

Torskerogn med blomsterkål,
kartofler og bottarga

Tatar af okseindelår med syltede løg,
julesalat, hasselnødder
og brunet smør-emulsion

Dansk blæksprutte
med jordskokker og muslingesauce

Økologiske æg fra Hegnsholt
med karljohan-hollandaise og trøffel
på smørristet surdejsbrød

Stegt skovkylling med kål,
røget spæk og kartoffelkroketter

Ymerfromage med blodappelsin
og hasselnøddecrumble

**580 per person
Vinmenu 545**

6 GRØNNE RETTER

Hjemmelavet rygeost
med purløg og julesalat

Bagte rødbeder med løvstikke,
sprød boghvede og peberrod

Jordskokker med hasselnødde-
beurre blanc og yuzu

Økologiske æg fra Hegnsholt
med karljohan-hollandaise og trøffel
på smørristet surdejsbrød

Høbagt knoldselleri
med brunet smør og kål

Chokoladekage
med sorbet af havtorn og rose

OST & DESSERT

To nordiske oste serveret med knækbrød og marmelade

110

Chokoladekage med sorbet af havtorn og rose

95

Ymerfromage med blodappelsin og hasselnøddecrumble

95

Petitfour

55