

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 hasselnøddecrumble og blodappelsin

395 per person

Snaps og øl 170

—

DE GRØNNE FAVORITTER

—

Bagte rødbeder med
løvstikkemayonnaise og sprød boghvede

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Gammel knas

Økologiske æg fra Hegnsholt
med ristede østershatte og trøffel
serveret på smørristet 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 hasselnøddecrumble og blodappelsin

**415 per person
Vinmenu 365**

4 GRØNNE RETTER

Hjemmelavet rygeost
med purløg og julesalat

Bagte rødbeder med
løvstikkemayonaise og sprød boghvede

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 ristede østershatte og trøffel

Stegt skovkylling med kål,
røget spæk og kartoffelkroketter

Ymerfromage
med hasselnøddecrumble og blodappelsin

**580 per person
Vinmenu 545**

6 GRØNNE RETTER

Hjemmelavet rygeost
med purløg og julesalat

Bagte rødbeder med
løvstikkemayonaise og sprød boghvede

Jordskokker med hasselnødde-
beurre blanc og yuzu

Økologiske æg fra Hegnsholt
med ristede østershatte og trøffel

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 hasselnøddecrumble og blodappelsin

95

Petitfour

55