

AFTENMENU

DEN KOMPLETTE 1921 OPLEVELSE

6-retters menu

Vinmenu

Vand

Kaffe eller te

1150 per person

SMØRREBRØD

FAVORITTERNE

Høbagte rødbeder med kapers,
syltede løg, sprød quinoa og Gammel Knas

Koldrøget Islandsk laks med dildmayonnaise,
syltet fennikel og sennepsblade

Enebærgrillet kalvebryst
med kål, ramsløg og chutney af havtorn

Øllebrød med rabarber og karameliseret flødeskum

DE GRØNNE FAVORITTER

Høbagte rødbeder med kapers,
syltede løg, sprød quinoa og Gammel knas

Blomsterkål fra Kiselgården med pocheret æg,
hollandaise og revet trøffel på ristet surdejsbrød

Bagt knoldselleri
med æble, purløg, karse og vadouvan

Gode råd med æble, stikkelsbær og granskud

395 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

—
Stenbiderrogn med kartofler,
glaskål, purløg og sprøde rugchips

Tatar af krogmodnet dansk okse
med sennepsmayonnaise,
peberrod og fermenterede stikkelsbær

Grillet kalvebryst med hjertesalat,
sorte trompetsvampe og kartoffelkroketter

—
Øllebrød
med rabarber og karameliseret flødeskum

4 GRØNNE RETTER

—
Høbagte rødbeder med kapers,
syltede løg, sprød quinoa og Gammel knas

Grillet porre
med ristet boghvede og sprød ost

Stegt knoldselleri
med hjertesalat og kartoffelkroketter

—
Gode råd
med æble, stikkelsbær og granskud

—
415 per person
Vinmenu 365
—

6 RETTER

—
Salat med ærteskud, vilde urter, syltet bladselleri
og hummus af ristede solsikkekerner

Stenbiderrogn med kartofler,
glaskål, purløg og sprøde rugchips

Tatar af krogmodnet dansk okse
med sennepsmayonnaise,
peberrod og fermenterede stikkelsbær

Brændenældesuppe med stegt torsk,
ramsløg og fermenterede hvedekerner

Grillet kalvebryst med revet trøffel,
hjertesalat, sorte trompetsvampe
og kartoffelkroketter

—
Øllebrød med rabarber og karameliseret flødeskum

6 GRØNNE RETTER

—
Salat med ærteskud, vilde urter, syltet bladselleri
og hummus af ristede solsikkekerner

Høbagte rødbeder med kapers,
syltede løg, sprød quinoa og Gammel knas

Grillet porre med ristet boghvede og sprød ost

Brændenældesuppe med pocheret æggeblomme,
ramsløg og fermenterede hvedekerner

Stegt knoldselleri med revet trøffel,
hjertesalat og kartoffelkroketter

—
Gode råd med æble, stikkelsbær og granskud

—
580 per person
Vinmenu 545
—

OST & DESSERT

To nordiske oste
serveret med knækbrød og marmelade

110

Petitfours

55

Øllebrød med rabarber og karameliseret flødeskum

95

Gode råd med æble, stikkelsbær og granskud

95