

Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

Stegt kulmule - grønne asparges – stenbiderrogn – muslinge fume
Fried hake - green asparagus - lumpfish roe - mussel fumé
Gebratener Seehecht - grüne Spargel - Seehasenrogen - Muschelfumet

Letrøget kalvecarpaccio - sommertrøffel - syltede løg - lolo rosa
Lightly smoked veal carpaccio - summer truffle - pickled onion - lollo rossa
Leicht geräucherter Carpaccio vom Kalb - Sommertrüffel - eingelegte Zwiebel - Lollo rosa Salat

Hanger steak fra amerikansk kødkvæg - bagt rødbede - solbær - bok choy - Pommes Anna - hønsefume
Hanger steak from American beef cattle - baked beetroot - blackcurrant - bok choy - Pommes Anna - chicken fumé
Hanger Steak von amerikanischen Rindern - gebackener rote Bete - Johannisbeere - Bok choy - Pommes Anna - Hühnerfumet

Sprød pandekage - letrøget friskost - Nashi pære - syltede fennikel - frisk dild
Crispy pancake - lightly smoked fresh cheese - Nashi pear - pickled fennel - fresh dill
Knuspriger Pfannkuchen - leicht geräucherter Frischkäse - Nashibirne - eingelegter Fenchel - frischer Dill

Rabarberkompot - lakrids iscreme - krystalliseret hvid chokolade
Rhubarb compote - liquorice ice cream - crystallised white chocolate
Rhabarberkompott - Lakritz-Eiscreme - kristallisierte weiße Schokolade

2 retter/courses/Gänge : DKK. 318,-
3 retter/courses/Gänge : DKK. 428,-
4 retter/courses/Gänge : DKK. 458,-
5 retter/courses/Gänge : DKK. 498,-

