

# MENU

5 RETTER - 285

**Stracciatella** med ramsløgsolie, sort peber og sidste års stikkelsbær

**Cherrytomater** konfiteret i olivenolie med salvie og artiskok

**Jordskokker** med puré på solsikkekerner

**Endives** vinaigrette på saltede citroner og hjemmelavet lammebacon

**Grillet blæksprutte** sauce på fermenteret, grøn chili, kartofler og urter

*(Bestilles af hele bordet) Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.  
Inklusiv brød. Ekstra brød 20,- Filtret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 20,-*

## ØSTERS

**Le Gall**

3/6/12 pcs.

110/195/350

**Fin de Claire**

3/6/12 pcs.

115/220/395

**Gillardeau**

3/6/12 pcs.

125/225/415

## DESSERT

**Chocoladetærte**

med bær fra sidste år

syltet i rom **70**

## À LA CARTE

**Rondo surdejsbrød** med olivenolie **30**

**Kimchi 45**

**Ansjoser / boquerones** fra Cantabrien **75**

**Kyllingeleverparfait 75**

**Mortadella** med olivenolie **80**

**Charcuterie** med sennep og pickles **115**

**Tre slags ost** serveret med æblechutney **95**

**Stracciatella** med ramsløgsolie, sort peber og sidste års stikkelsbær **90**

**Kartoffelkroetter** røget Vesterhavsost, crème fraîche, løvstikke **80**

**Jordskokker** med puré på solsikkekerner **80**

**Grillet selleri-"spyd"** med grøntsagsjus **90**

**Kålskud** kimchimandler og sauce på surdegsmiso **95**

**Tatar** af okse med hatcho-mayo, fermenteret grønt & boghvedechips **145**

# MENU

5 COURSES - 285

**Stracciatella** with ramson oil, black pepper and last year's pickled gooseberry's

**Cherry tomato** confit in olive oil, parmesan, sage and artichoke

**Grilled Jerusalem artichokes** with sunflower seed purée and fresh crudité

**Endives** slow cooked and raw with a vinaigrette of salted lemon and house made lamb bacon

**Grilled octopus** sauce made with fermented green chilies, potatoes and herbs

*(Ordered by the whole table) Please inform the staff about allergies and dietary restrictions. Bread included. Extra bread 20,- Filtered water pr. pers. kr. 20,-*

## OYSTERS

### Le Gall

3/6/12 pcs.

110/195/350

### Fin de Claire

3/6/12 pcs.

115/220/395

### Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/225/415

## DESSERT

### Chocolate tart

with rum preserved berries from last year 70

## À LA CARTE

**Rondo sourdough bread** with olive oil 30

**Kimchi** 45

**Anchovies/boquerones** from Cantabria 75

**Chicken liver parfait** 75

**Mortadella** with olive oil 80

**Charcuterie** with pickles and mustard 115

**Cheese platter** three kinds served with apple chutney 95

**Stracciatella** with ramson oil, black pepper and pickled gooseberries 90

**Potato croquettes** smoked "Vesterhavs cheese", crème fraîche, lovage 80

**Jerusalem artichokes** with sunflower seed purée and fresh crudité 80

**Grilled celeriac skewer** thinly sliced with vegetable jus 90

**Cabbage shoots** kimchi almonds and sourdough miso sauce 95

**Beef tartare** with hatcho mayo, pickled greens and buckwheat crackers 145